

Brune pinner

Ingredienser

- 200 g smør
- 200 g sukker
- 2 eggeplommer
- 1 ss lys sirup
- ½ ts kanel
- 1 ts vaniljesukker
- 1 ts natron
- 300 g hvetemel



Egg til pensling

Sukker

Hakkede mandler

Fremgangsmåte

- 1) Rør smør og sukker hvitt.
- 2) Bland inn resten av ingrediensene.
- 3) Sett stekeovnen på 175 grader over og under-varme.
- 4) Elt deigen og del den i seks deler. Trill pølser og trykk dem ut på et bakepapkledde stekebrett slik at det blir flate stenger.
- 5) Pensle med egg, dryss på sukker og mandler og stek kakene på 175 grader i 10-12 minutter.
- 6) Skjær stengene på skrå mens de er varme. Avkjøl og legg dem over på rist.