

6 smuliga syltkakor

En favorit till sommarfikat i bersån - här är sex småkakor med syltgömma.

6 Recept



Foto: Henrik Frithiof

Heta hallongrottor

Ingredienser 30 personer

Hallonsylt:

200 g	frysta hallon
1 dl	strösocker
1 dl	rödvin
1 tsk	grovmalen svartpeppar
1 msk	certo pektin

Kakdeg:

3,5 dl	vetemjöl
1 dl	potatismjöl
1 dl	socker
1 tsk	bakpulver
2 msk	vaniljsocker
200 g	smör

Tillagning

Här har de klassiska hallongrottorna piggats upp av rödvin och svartpeppar – en självklar favorit till kaffet!

1. Blanda hallon, strösocker, rödvin och svartpeppar i en kastrull och låt koka upp. Koka under omrörning i cirka 10–12 minuter. Blanda sedan ner pektinet enligt föreskrift och koka kraftigt i en minut under omrörning. Låt svalna.
2. Blanda snabbt ihop samtliga ingredienser till degen, för hand eller i matberedare. Låt degen ligga i kylskåp i minst 30 minuter.
3. Sätt ugnen på 175 grader. Sätt ut småkaksformar på bakplåtar. Dela degen i 30–35 bitar och rulla till små kulor.
4. Lägg kulorna i formarna och gör med hjälp av ett finger en fördjupning i varje kaka. Fyll fördjupningen med en klick hallonsylt, enklast om man spritsar i sylten.
5. Grädda mitt i ugnen i 10–15 minuter.



Foto: Ulrika Pousette

Gammaldags hallonsnitt på nytt vis

Ingredienser 12 –24 kakor

250 g	smör, rumsvarmt
1,5 dl	strösocker
2 st	ägg
7 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver

Fyllning

1 dl	hallonsylt, fast
------	------------------

Glasyr

1,5 dl	florsocker
1,5 msk	vatten

Garnering

1 dl	mandelspån, rostade
------	---------------------

Tillagning

Väljer man att bjuda på bara en kaksort kan den skäras i generösa bitar. Gräddningstiden är densamma oavsett storlek på kakorna.

1. Sätt ugnen på 225°. Rör smör och socker poröst, använd elvisp. Rör ner ett ägg i taget. Rör i mjölet blandat med bakpulver.
2. Dela degen i 4 delar och rulla till längder, ca 40 cm långa. Lägg längderna på en bakpappersklädd plåt. Gör en längsgående fördjupning mitt i varje längd. Fyll den med sylt. Grädda mitt i ugnen ca 10 min.
3. Rör ihop florsocker och vatten till glasyr. Ringla glasyren över sylten på de avsvalnade längderna. Strö över mandelspån. Skär i 12–24 bitar.



Foto: Ulrika Pousette

Björnbärsgrottor

Ingredienser 16 kakor

200 g	smör, rumsvarmt
1 tsk	vaniljsocker
1 dl	strösocker
4,5 dl	vetemjöl, (270 g)
1 dl	björnbärs- eller blåbärssylt

Glasyr:

1 dl	florsocker
1 msk	vatten

Tillagning

Om kakorna ska frysas ringlas glasyren på vid servering.

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Vispa smör, vaniljsocker och socker vitt och poröst med elvisp. Tillsätt mjöl och vispa till en smulig deg. Nyp ihop degen med händerna och vänd upp den på en lätt mjölad arbetsbänk.
3. Dela degen i två bitar och rulla varje bit till en 4-5 cm tjock rulle. Skär rullarna i 8 bitar vardera, 3-4 cm tjocka. Lägg bitarna med snittytan upp i bullpappersformar ställda på en plåt. Tryck ett hål i varje med tummen och fyll med sylt.
4. Grädda kakorna mitt i ugnen ca 15 min.
5. Rör ihop florsocker och vatten, ringla glasyren runt sylten. Låt kakorna kallna på galler.



Foto: Annika Broman

Blåbärskakor

Ingredienser 30 stycken

200 g	rumsvarmt margarin
1 dl	socker
0,5 tsk	bakpulver
5 dl	mjöl
0,5 dl	blåbär, eller blåbärssylt
50 g	vit choklad, finriven

Tillagning

1. Blanda allt, utom den vita chokladen, till en jämn deg.
2. Forma till små kulor och lägg i små pappersformar (för småkakor).
3. Tryck en fördjupning i mitten och klicka i sylt. Grädda i ugn, 175 grader, 12 minuter.
4. Strö över den fint rivna chokladen direkt när kakorna kommer ur ugnen.



Foto: Ann-Charlotte Fägerlind

Syltkakor med citronmeliss

Ingredienser 30 stycken

125 g	smör
0,75 dl	socker
2 st	ägg
2 msk	citronmeliss, hackad
3 dl	vetemjöl
1 krm	hjorthornssalt
2 msk	sylt

Tillagning

Örtkryddor i småkakor ger extra sting. Pröva också att krydda klassiska bondkakor med rosmarin eller kolakakor med citronmeliss.

1 Rör smör och socker smidigt. Rör ner äggen ett i taget. Tillsätt citronmeliss och mjölet blandat med hjorthornssaltet. Arbeta till en smidig deg.

2 Dela degen i två längder ca 40 cm långa. Lägg dem på ett bakpapper på en plåt. Gör en fördjupning i mitten på längderna och fyll den med sylt.

3 Grädda i mitten av ugnen på 200 grader i cirka 15 minter.



Foto: Holger Edström

Wienerstänger med äppelmos

Ingredienser 50 kakor

250 g	smör
1,5 dl	strösocker
2 st	ägg
7 dl	vetemjöl
3 krm	hjørthornssalt

Fyllning:

2 dl	äppelmos
2 tsk	kanel, mald

Glasyr:

2 dl	florsocker
2 msk	vatten

Tillagning

Det går snabbt att göra många småkakor eftersom degen gräddas i längder och skärs i bitar efter gräddningen.

1. Sätt ugnen på 200°. Rör smör och socker luftigt.
2. Tillsätt äggen, ett i taget.
3. Blanda mjöl och hjørthornssalt och rör ner i smeten.
4. Dela degen i fyra längder. Rulla ut och lägg dem på plåt med bakplåtspapper.
5. Gör en fördjupning i längderna och fyll med en sträng äppelmos. Pudra över kanel och grädda mitt i ugnen ca 12 min.
6. Rör ihop glasyren och bred den över äppelmoset på de varma längderna.
7. Skär längderna på snedden i ca 3 cm breda bitar innan de hunnit kallna.