

Kolakaker, Karamellkaker, Brune pinner (fordi de enkle og beste julekakene har mange navn)



Denne enkle oppskriften har jeg fra Signe, som alltid serverer himmelsk mat og kaker. Kolakaker eller Brune pinner er en av mine personlige julefavoritter og disse er de BESTE jeg har smakt. Seige, litt sprø og med en nydelig karamellsmak. Det hemmelige (ikke nå lenger) trikset er at hun bruker Kviteseid smør, som er ekstra salt og godt. Bare prøv selv!

Brune karamellkola pinner:

(ca 50-60 stk)

200 g mykt Kviteseid smør

2 dl sukker

2 ss mørk sirup

2 ss vaniljesukker

5 dl hvetemel

2 ts bakepulver

perlesukker til å strø over (kan sløyfes)

Sett ovnen på 175 grader. Dekk to stekeplater med bakepapir. Rør smør og sukker raskt sammen til en porøs masse. Tilsett øvrige ingredienser og arbeid deigen lett sammen.

Del deigen i fem like store deler. Rull/lag fingertykke pølser/lengder av delene, de skal være like lange som kortsiden av stekeplaten. Ha to pølser på den ene platen og tre på den andre. Trykk dem litt flate. Strø over perlesukker hvis du vil. Stek midt i ovnen i ca 10-12 minutter til gylne. Skjær i skiver på skrå mens de fortsatt er varme. Oppbevar i tett boks. Kos deg!

