

Slik steker du perfekte Kardemommeknuter med vaniljesmak

Kardemommeknute vaniljesmak - ferdig hevet EPD 6055073



Tines på brett med bakepapir i romtemperatur minimum 60 minutter, eller natten over på kjøll tildekket med plast.

Dryss over sukker og gorkvornet kardemomme som medfølger i kartong.

Knutene stekes i forvarmet ovn på 180°C i cirka 8-10 minutter. Viktig å ikke steke for lenge for å hindre uttørking av knutene.

Knutene bør avkjøles 10-15 minutter før de legges på fat, i pose eller kurv.

