

Sötaste syltkakorna

För ett litet tag sedan hade vi födelsedag här hemma. Jag och Stella bakade sötaste syltkakorna med hjärtan på. Lade ut en bild på [Instagram](#) tidigare, men här kommer även receptet.





Syltkakor

200 g smör
4,5 dl vetemjöl
1 dl socker
1 tsk vaniljsocker
Ca 0,5 dl hallonsylt

Blanda alla ingredienser i en bunke. Nyp ihop och forma till en stor degkula. Lägg i plast och låt vila i kylan 30 min-1 timme. Sätt på ugnen på 175°.

Ta ut degen och lägg på arbetsbänk. Dela till 32 delar. Forma varje del till en liten kula. Lägg på bakpappersklädd plåt och platta till något. Forma försiktigt ett hjärta med något runt och smalt, t.ex. skaftet på en plastsked, ganska djupt utan att det går igenom. Klicka i sylten med hjälp av två små skedar. Försök att inte få sylt utanför hjärtat. Grädda mitt i ugnen i 12-15 minuter.





Vi gjorde även strösselkakor och havrebollar. Lika passande för vuxna som för barn. Älskar ju färggranna kakor när det är barnkalas. Också lite choklad på det.





Strösselkakor

225 g smör, rumstempererat

2 dl socker

1 ägg

1 krm vaniljpulver

5 ½ dl vetemjöl

½ tsk bakpulver

½ tsk bikarbonat

Strössel

Sätt ugnen på 175 grader. Vispa ihop smör och socker poröst. Tillsätt ägget och vispa tills allt är riktigt blandat. Häll i vaniljpulver, mjöl, bakpulver och bikarbonat. Blanda ihop allt till en deg, men överarbeta den inte.

Häll ut strössel i en liten skål. Forma degen till bollar och rulla i strösslet. Lägg ut bollarna på bakplåtspapper. Platta till dem lite och grädda mitt i ugnen ca 10 minuter.



Havrebollar

25 st

100 g smör

2 dl strösocker

2 tsk vaniljsocker

2 msk kakao

1 nypa salt

3 msk kaffe

2 dl kokos

4 dl havregryn

Smält smöret i en stor kastrull. Tillsätt strösocker, vaniljsocker, kakao, salt och kaffe. Låt det puttra någon minut. Tillsätt havregryn och kokos. Rör ihop allt till en smet.

Ställ ut små pappersformar. Klicka smet i formarna med hjälp av två små skedar. Låt stelna i kylan.