

VILHELM BAKAR

# Syltkakor med blåbärssylt

Receptet gäller ca 20-25 styckna syltkakor (beroende hur stora man gör de).

## Ingredienser:

- > 200 g smör (kylskåpskallt, skuret i bitar)
- > 1 dl strösocker
- > 2 tsk vaniljsocker
- > 4-4 1/2 dl vetemjöl

## Garnering:

- > 1 dl blåbärssylt (snabb blåbärsås [här](#))
- > Pärlsocker

## Steg 1:

Börja med att arbeta samman det kylskåpskalla smöret med strösocker, vaniljsocker och vetemjöl till en slät deg (börja med den mindre mängden och ta

## Steg 2:

Dela sedan degen i jämna bitar ca 1-1,5 cm tjocka (de flyter inte ut så mycket i ugnen). Lägg kakorna på en plåt med bakplåtspapper. Gör därefter en grop i

sedan mer om det behövs). Rulla degen till en ca 4 dm lång rulle och rulla den försiktigt i pärlsocker. Ställ den i kylskåpet i ca 1 timme, sätt sedan ugnen på 175 grader.

- > 200 g smör (kylskåpskallt, skuret i bitar)
- > 1 dl strösocker
- > 2 tsk vaniljsocker
- > 4-4 1/2 dl vetemjöl
- > Pärlsocker

kakorna antingen med fingertopparna eller med änden på en slev. Fyll groparna med blåbärssylt (fyll inte över kanten då det kan svämma över).

- > 1 dl blåbärssylt (snabb blåbärssylt [här](#))
- > Plåt med bakplåtspapper

### Steg 3:

Grädda kakorna i mitten av ugnen i ca 10-12 minuter (tills de har fått en fin färg).

Dra sedan av bakplåtspappret med kakorna på från plåten och låt de svalna (så att kakorna inte efterbakas eftersom plåten fortfarande är varm).

- > Varm ugn på 175 grader



## Nygräddade syltkakor med blåbärsfyllning



!

De här syltkakorna med en fyllning bestående av blåbärssylt är otroligt goda till fikat eller varför inte som efterrätt! Syltkakorna valde jag att göra med pärlsocker eftersom att de blir lite extra goda då men man kan självklart hoppa över det om man så vill. Jag hade inte någon blåbärssylt hemma när jag gjorde dessa syltkakor så jag gjorde en snabbare variant på egna blåbär (receptet hittar du [här](#)).

***[@vilhelmbakar](#) på [instagram](#)***

Få ett [nyhetsbrev](#) från vilhelmbakar

Skapad med [Webnode](#)

Skapa din hemsida gratis!