

BRUNE PINNER: (ca. 50 stk.)

INGREDIENSER:

200 g rå rørsukker (evt. halvparten kokosblomstsukker)

200 gram smør (jeg brukte rapskokossmør)

2 eggeplommer

1 ss honning

½ ts kanel

1 ts vaniljesukker

1 ts natron

300 g finmalt eller siktet dala landhvet, spelt eller emmer.



TOPPING:

Litt eggehvite til pensling

Cirka 1 dl hakkede mandler

2 ts rå rørsukker

FRAMGANGSMÅTE:

- Pisk smør og sukker til det blir en luftig masse.
- Tilsett eggeplommer og honning.
- Bland inn alt det tørre.
- Del deigen i 6 like deler.
- Rull ut til 6 pølses, og fordel dem på 2 bakepapkledde stekebrett.
- Pølsene flates ut og pensles med eggehvite.
- Cirka mål på de utflatete pølsene: 0,5 cm tykk, 6-7 cm bred og 20-25 cm lang.
- Dryss på de hakkede mandlene og litt rå rørsukker til pynt.
- Stekes på 175 grader i cirka 10-12 minutter.
- Skjær stengene på skrå mens de er varme.
- Avkjøles og legges på en rist.