**Gode råd om smultbakst**

**​Julekakene fattigmann, rosettbakkels, krabbelurer, sprutbakkels, smultringer, berlinerkuler og hjortetakk har det til felles at de stekes i smult. Les våre gode råd før du starter på årets smultbakst.**

Kaker stekt i smult kan enten være myke og gode, slik smultringer er, eller de kan være sprø og skjøre, slik rosettbakkels er. Fasongene varierer like mye - fra trillrunde og små berlinerkuler til lange og tynne sprutbakkels. Det er med andre ord vanskelig å finne fellestrekk ved kaker stekt i smult. Det som imidlertid er felles for all smultbakst er hensyn man må ta i forhold til den varme smulten.

**TENK SIKKERHET**

Det er alltid hyggelig å bake sammen med barn, men smultbakst bør i grunnen være forbeholdt voksne. Det varme smultet kan gi alvorlige brannskader om en får det på huden. Husk derfor på å bruke gode grytevotter når du steker. I tillegg bør man bruke langermet genser, i tilfelle fettsprut.

En varm smultgryte er en potensiell brannkilde. Det er derfor en god regel at man aldri forlater smultgryta, men er tilstede og holder den under oppsikt.

På grunn av brannfaren skal man dessuten alltid sørge for å ha et passe stort lokk til å legge over smultgryta om det skulle skje at fettet tar fyr. Hell aldri vann i smultgryta!

**BAKESAMARBEID**

Mest effektivt er det å være to eller flere og samarbeide med kakebaksten. Da unngår man at kakene svir seg i smultgryta mens man holder på å kjevle ut deigen. Er dere to, så kan den ene kjevle og lage kaker, mens den andre konsentrerer seg om stekingen.

Når smultgryta først er varm kan det være lurt å bake to slag samme dagen. Start med de lyse kakene som for eksempel fattigmann, og ta smultringene til slutt.

**SLIK STEKER DU I SMULT**

Test om smulten er varm nok ved å stikke skaftet på en tresleiv ned i smulten. Når det bruser rundt tresleiva er smulten passe varm.

Det kan også være lurt å steke en prøvekake for å se om den blir bra. Stek deretter noen få kaker av gangen. Smultringene skal gå til bunns med én gang, flyte opp igjen, heve seg og bli gyllenbrune på undersiden, før de vendes rundt og stekes på den andre siden.

Smultringer kan gjerne bakes i god tid og legges i fryseren.