

Adventskrans småkager

ca. 20 stk.



nem

● Op til 60 Min.



1 Småkagedej med kanel:

Bland smør, sukker og salt sammen. Sigt hvedemel og kanel i blandingen og ælt dejen sammen. Tryk dejen flad og pak den ind i husholdningsfilm og kom den i køleskabet i mindst 1 time.

Tænd ovnen på 180 °C traditionel ovn.

Drys bordet med mel. Rul dejen ud til en tykkelse på ca. 5 mm. Brug den store udstikker (ø 8 cm) til at udstikke cirkler og lav et hul i midten af hver af småkagerne med den mindste udstikker (ø 4 cm), så hver småkage ligner en adventskrans. Rul evt. overskydende dej ud igen og udstik småkager indtil alt dejen er brugt. Kom småkagerne på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag småkagerne midt i ovnen i ca. 12 minutter, indtil de er let gyldne i kanterne. Lad dem afkøle på en rist.

Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle
bølget udstikker; ø 8 cm
bølget udstikker; ø 4 cm

Småkagedej med kanel:

200 g blødt smør
100 g sukker
½ tsk. fint salt
300 g hvedemel
1 tsk. stødt kanel

Pynt:

150 g flormelis
ca. 2 spsk. citronsaft, eller vand
Dr. Oetker Concentrated Green Colour
25 g usaltede pistacienødder, hakkede
50 g tranebær
Dr. Oetker Christmas Party
Dr. Oetker Writing Icing Decór

2 Pynt:

Bland flormelis, citronsaft og Concentrated Green Colour og rør det sammen til en glat og lysegrøn glasur. Juster evt. mængden af citronsaft, glasuren skal ikke være alt for tynd da den så vil løbe af småkagerne.

Overtræk småkagerne med glasur, brug evt. en lille vinkelpalet. Pynt småkagerne med hakkede pistacienødder, tranebær og Christmas Party krymmel. Brug Writing Icing Decor til at lave små sløjfer på småkagerne. Lad glasuren tørre.

Tips:

Opbevar småkagerne tørt og køligt i en lufttæt dåse.

Lav ikke glasuren for tynd. En lidt tykkere glasur mindsker risikoen for at den løber af småkagerne.

Hvis du ikke har runde og bølgede udstikkere, så brug istedet to glatte runde udstikkere eller forskellige størrelse drikkeglas til at udstikke kagerne.