

# Candy Cane cookies

18 stk.



nem

● Op til 60 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer

### Dejen:

100 g blødt smør

100 g flødeost

220 g sukker

1 æg str. M/L

2 tsk. Dr. Oetker Naturlig

Pebermynteekstrakt

350 g hvedemel

1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

2 tsk. Dr. Oetker Concentrated Red  
Colour

Dr. Oetker Silver krymmel

## 1 Dejen:

Pisk smørret luftigt, tilsæt flødeost og sukker og pisk blandingen godt sammen. Tilsæt derefter æg og pebermynteekstrakt og pisk grundigt. Sigt bagepulver og hvedemel i dejen og ælt dejen let sammen.

Del dejen i to lige store portioner og farv den ene portion med Concentrated Red Colour. Pak begge deje ind i husholdningsfilm og kom dem i køleskabet i ca. 30 minutter.

Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.



Del hver portion dej i 18 lige store stykker. Tag et stykke af den røde dej og rul den til en pølse, gør det samme for et stykke af den lyse dej. Tag de to pølser sno dem om hinanden, pres dem let sammen og rul dem til en lang pølse på ca. 20 cm. Sno pølsen sammen, så der formes en lille, rund snegl. Placér kagen på en bageplade beklædt med bagepapir. Gør det samme for de resterende dejstykker. Drys hver cookie med Silver krymmel, pres krymmelet lidt ned i dejen så det sidder fast.

Bag småkagerne midt i ovnen i 10-15 minutter, eller til de er sprøde, men ikke brune.

Afkøl småkagerne helt på bagepladen, eller ryk bagepapiret over på køkkenbordet og lad kagerne køle af her. Opbevar de afkølede kager i en lufttæt beholder.

### Tip:

Du kan også forme kagerne som sukkerstokke, men hold øje med bagetiden, da de måske skal have lidt kortere i ovnen.

