

Choko og Pebermynte småkager

ca. 40 stk.



for let øvede

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Dej:

200 g sukker
300 g hvedemel
50 g kakao
½ tsk. Dr. Oetker Hjortetaksalt
250 g koldt smør
1 ½ spsk. Dr. Oetker Naturlig
Pebermynteekstrakt
100 g hakket mørk chokolade
1 æg str. M/L

Pynt:

Dr. Oetker Writing Icing Decór
Dr. Oetker Silver Pearls
Dr. Oetker Bagelim
pebermyntestok, mini

- 1 Dej:**

Bland sukker, mel, kakao og hjortetaksalt. Smuldr den kolde smør i blandingen og bland med pebermynte ekstrakt samt hakket chokolade. Saml dejen med æg, tryk den flad og pak den ind i husholdningsfilm. Læg dejen på køl i køleskabet i mindst 30 min.
- 2** Tænd ovnen på 200° C traditionel varme.
- 3** Rul dejen ud, udstik den med dine yndlings kageudstikkere og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bag kagerne midt i ovnen i 8-10 min. Læg kagerne til afkøling på en bagerist og opbevar dem i en kagedåse.
- 4 Pynt:**

Tegn mønstre på småkagerne med dekorationsglasur og pynt med skinnende sølvperler inden glasuren tørrer. Sæt en klat bagelim på bagsiden af kagen og påsæt en lille permyntestok som krog. Lad tørre 1-2 timer og server på kanten af en kop varm kaffe, te eller kakao.