

Cookies

12 - 16 stk.



nem

Op til 40 Min.



Ingredienser:

Dejen:

125 g smør
200 g rørsukker eller farin
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
1 æg str. M/L
150 g hvedemel
½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
100 g Dr. Oetker Hakkede Mandler
peanuts og pecannøder

Tænd ovnen på 190 °C traditionel varme.

1 Dejen:

Rør smør og rørsukker blødt. Rør vaniljesukker og æg i dejen. Bland hvedemel og bagepulver, og rør det i dejen sammen med de hakkede nødder. Sæt dejen med to skeer som toppe med god afstand på en bageplade.

Bag kagerne midt i ovnen i 8-10 min. Lad kagerne afkøle på en bagerist.

Bagetid: 8 - 10 minutter