

# Doughnut småkager med nem glasur

ca. 12 stk.



nem

● Op til 45 Min.



Tænd ovnen på 170 °C varmluft eller 190 °C almindelig varme.

## 1 Småkagedej:

Pisk smør og sukker blødt og cremet med en håndmixer. Tilsæt vaniljeekstrakt og mel og saml dejen med hænderne indtil dejen er blød og sammenhængende. Ælt derefter dejen let sammen på et meldrysset bord.

Tag kagerullen og rul dejen ud til ca. 1 cm tykkelse, drys med lidt mel, hvis dejen begynder at klistre til bordet. Udstik cirkler med en rund udstikker (ø 7 cm). Udstik derefter et lille hul i hver cirkel med en lille rund udstikker (ø 2 cm). Gentag indtil der er 10 småkager, rul dejen ud igen hvis nødvendigt.

Placér småkagerne på en bageplade beklædt med bagepapir, sørg for at der er lidt afstand mellem kagerne. Sæt bagepladen i køleskabet i 30 minutter.

Bag de kolde småkager midt i ovnen til de er gyldne, ca. 15 minutter. Lad dem afkøle i 5 minutter og sæt dem derefter på en rist for at lade dem blive helt kolde.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
kagerulle  
rund udstikker; ø 7 cm  
rund udstikker; ø 2 cm

### Doughnut småkager:

150 g blødt smør  
65 g sukker  
1 ½ tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract  
250 g hvedemel

### Nem glasur og pynt:

1 pose Dr. Oetker Base for Buttercream  
½ dl vand  
ca. ½ tsk. Dr. Oetker Concentrated Pink Colour  
ca. ½ tsk. Dr. Oetker Concentrated Blue Colour  
Dr. Oetker Rainbow Mix  
ca. ½ tsk. Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour

## 2 Nem glasur:

Kom indholdet fra en pose Base for Buttercream i en skål og tilsæt vand, hold lidt tilbage. Lad hellere glasuren være lidt for tyk end lidt for tynd på dette stadie - der kan altid spædes op med mere vand undervejs og husk at farven også fortynder en smule.

Del glasuren ligeligt i 3 små skåle. Kom Concentrated Pink Colour i den ene skål og bland godt. Tilsæt mere farve indtil den ønskede farve opnås. Tilsæt hhv. Concentrated Blue Colour og Concentrated Yellow colour til de to resterende skåle indtil den ønskede farve opnås.

## 3 Dekoration af småkagerne:

Brug en teske til at fordele glasurerne på småkagerne, så der både er pink, gule og blå doughnut småkager. Det gør ikke noget hvis glasuren flyder lidt ud over kanten, det giver dem bare et glaseret doughnut-look. Drys glasuren med Rainbow Mix krymmel imens den stadig er fugtig. Lad glasuren sætte sig.

### Tips:

Hvis din bageplade ikke kan gå i køleskabet, kan du lægge et stykke bagepapir på et spækbræt og komme småkagerne derpå. Efter kagerne har været i køleskabet kan du forsigtigt trække bagepapiret fra spækbrættet over på bagepladen.

Husk at du selvfølgelig kan bruge lige præcis de farver du har lyst til - eller bruge lidt af den hvide ufarvede glasur også.