

Én dej tre forskellige slags småkager

40 - 50 stk.



nem

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Vaniljesmåkager:

300 g hvedemel
100 g flormelis sigtet
1 knsp. salt
150 g blødt smør
1 æg str. M/L
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

Tranebær og appelsin småkager:

15 g tranebær tørrede
Revet skal fra ½ ubehandlet appelsin

Chokolade og mandel småkager:

40 g hakket mørk chokolade
20 g Dr. Oetker Mandelsplitter

1 Vaniljesmåkager:

Bland mel, flormelis og salt i en skål. Tilsæt smør, æg og vaniljepasta. Ælt dejen med en håndmixer med dejkroge, indtil dejen er samlet. Alternativt kan dejen samles med hænderne. Del dejen i tre ligestore dele.

Tranebær og appelsin småkager:

Hak tranebærerne groft. Ælt tranebær og appelsinskal ind i den ene af dejene.

Chokolade og mandel småkager:

Ælt chokolade og mandelsplitter ind i en anden af dejklumperne.

- 2 Rul alle tre deje til en tyk pølse. Placer hver dej på et stykke plastfilm, kom filmen om dejen og stram til i enderne. Stram enderne ind og rul dejen samtidig, på den måde fås en dejpølse der er ensartet rund. Dette gøres for alle tre deje. Kom rullerne i køleskabet i ca. 2 timer.

- 3 Tænd ovnen på 150 °C varmluft eller 175 °C traditionel ovn.

Skær al dejen i skiver med en tykkelse på ca. 0,5 cm. Kom dem på en bageplade med bagepapir og bag dem midt i ovnen i 10-15 minutter. Lad småkagerne køle af på en bagerist.



Bagetid: 10 - 15 minutter

Tip:

Du kan også vælge at fryse dejrullerne, så de ligger klar til at blive bagt en dag hvor småkagetrængen melder sig. Rullerne kan holde sig mindst 1 måned i fryseren.