

Fastelavnssmåkager - finurlige fastelavnsmasker | KreaHjørnet

20 - 25 stk.



for let øvede

Op til 90 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

rund udstikker; ø 5 cm
sprøjteposer

Småkagedej:

125 g blødt smør
175 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
1 knsp. fint salt
1 æg str. M/L
¼ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
275 g hvedemel

Sort glasur:

150 g flormelis
4 tsk. kakaopulver
2 tsk. Dr. Oetker Sort konditorfarve
1 æggehvide til lind konsistens

Farvet glasur:

150 g flormelis
Dr. Oetker Concentrated Red Colour
1 æggehvide til lind konsistens

Pynt:

Dr. Oetker Sugar Eyes
Dr. Oetker Ocean Mix
Dr. Oetker Rainbow Mix
Dr. Oetker Queen Mix

1 Småkagedej:

Pisk smør, sukker, vaniljesukker og salt lyst. Pisk ægget i. Tilsæt bagepulver og hvedemel og rør dejen sammen. Form dejen til en kugle og tryk den flad. Pak dejen ind i husholdningsfilm og sæt den på køl et par timer, og gerne natten over.

2 Formning og bagning af småkagerne:

Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

Tag dejen ud af køleskabet og rul den ud på et meldrysset bord til en tykkelse på 3-4 mm. Udstik småkagerne med en rund udstikker (ø 4-5 cm) og form kagerne som masker (se hvordan i videoen øverst i opskriften). Læg småkagerne på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag småkagerne i midten af ovnen i 9-11 min. til de er let gyldne. Afkøl småkagerne på en bagerist.



③ Glasur:

Rør en sort glasur af flormelis, kakaopulver, sort konditorfarve og æggehvite, indtil en lin konsistens, pas dog på at glasuren ikke bliver for tynd.

Rør farvet glasur af flormelis, Concentrated Colour og æggehvite, indtil en lind konsistens er opnået, pas igen på at glasuren ikke bliver for tynd. Hvis du ønsker flere farver laves flere portioner af glasuren. Fyld glasurerne i hver sin sprøjtepose.

Pynt:

Klip et lille hul i spidsen af sprøjteposen med den sorte glasur. Sprøjt derefter sorte "øjne" på kagerne og pynt med Sugar Eyes. Lad kagerne tørre lidt.

Sprøjt derefter farvet glasur rundt om den sorte glasur på småkagerne. Pynt med krymmel imens glasuren stadig er fugtig.

