

# Fedtebrød

45 - 50 stk.



● Op til 60 Min.



## Ingredienser:

### Dejen:

200 g hvedemel  
½ tsk. Dr. Oetker Hjortetaksalt  
revet skal fra ½ ubehandlet  
citron  
200 g koldt smør  
100 g sukker  
100 g kokosmel

### Romglasur:

100 g flormelis  
2 tsk. varmt vand  
2 tsk. Dr. Oetker Romaroma

### Pynt:

Dr. Oetker Party Mix

Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

## 1 Dejen:

Bland hvedemel, hjortetaksalt og revet citronskal i en skål. Smuldr smørret i dejen. Tilsæt sukker og kokosmel, og ælt dejen sammen

Del dejen i 3, tril hver del i lange stænger, og læg dem på en bageplade. Tryk stængerne flade, og bag dem midt i ovnen i 12-14 min.

## 2 Pynt:

Lav glasur af flormelis, varmt vand og romaroma, overtræk stængerne med glasur, mens de stadig er lune, og drys med krymmel. Skær straks stængerne i snitter, og afkøl dem på en bagerist.

Glasuren skal være helt størknet, inden småkagerne lægges i en kagedåse. Brug evt. bagepapir mellem hvert lag af småkager for at forhindre, at de klister sammen.