

Fedtebrød

45 - 50 stk.



nem

● 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.

Bagetid: 12 - 14 minutter

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.