

Finskbrød

ca. 50 stk.



nem

Op til 20 Min.



Ingredienser:

Finskbrødsdej:

300 g hvedemel
100 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)
200 g koldt smør, i tern
2 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma

Pensling og pynt:

1 æggehvite
perlesukker til drys
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)

1 Finskbrødsdej:

Bland hvedemel, sukker, vaniljesukker og hakkede mandler. Smulder smørret i, tilsæt derefter mandelaroma og saml hurtigt dejen.

Kom dejen på køl i ½-1 time.

2 Pynt og afbagning:

Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme

Rul dejen ud i fingertykke pølser (diameter ca. 1,5 cm) og læg dem tæt sammen. Pensl med let sammenpisket æggehvite og drys med hakkede mandler og perlesukker.

Skær pølserne i mindre stykker på 4-5 cm og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag småkagerne midt i ovnen i 12-14 minutter, til de er let gyldne. Lad småkagerne køle af og opbevar dem i en lufttæt beholder.