

Håkonskager

ca. 100 stk.



nem

● Op til 45 Min.



Ingredienser:

Småkagedej:

375 g hvedemel
150 g flormelis
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
300 g smør
1 æg str. M/L

Pynt:

perlesukker
Dr. Oetker Hakkede Mandler

1 Småkagedej:

Bland hvedemel, flormelis og vaniljesukker. Smuldr smør i melblandingen, og saml dejen med æg. Form dejen til en tyk pølse på 3-4 cm i diameter.

2 Pynt:

Tril pølsen i en blanding af perlesukker og mandler, og pak den ind i folie. Læg den i køleskabet, til den er skærefast (mindst 2 timer).

3 Afbagning:

Tænd ovnen på 200° C traditionel varme.

Skær rullen i skiver af 3 mm tykkelse, og læg dem på en bageplade. Bag kagerne midt i ovnen i ca. 10 minutter, til de er gyldne.

Afkøl håkonskagerne på en bagerist, og opbevar dem i en kagedåse.

Skær rullen i skiver af 3 mm tykkelse, og læg dem på en bageplade. Bag kagerne midt i ovnen i ca. 10 minutter, til de er gyldne.

Afkøl håkonskagerne på en bagerist, og opbevar dem i en kagedåse.



Dr. Oetker Danmark A/S

Tip:

Dejen kan også rulles i kanel sukker eller blandes med fx korender, appelsinskal, sukat eller hakket chokolade. De færdige kager kan også pyntes med glasur og krymmel.

