

Honningkage snemænd

ca. 25 - 35 stk.



nem

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle

Honningkagedej:

300 g honning

225 g brun farin

225 g smør

1 tsk. Dr. Oetker Natron

1 brev Dr. Oetker Brunt

Bagepulver

2 æg str. M/L

775 g hvedemel

2 tsk. Dr. Oetker Naturlig

Vaniljeekstrakt

fintrevet skal af 1 ubehandlet

appelsin

Pynt:

Dr. Oetker Pynteglasur

Dr. Oetker Writing Icing Decór

Dr. Oetker Black & Gold

1 Honningkagedej:

Varm honning, brun farin og smør op i en gryde. Tilsæt natron og brunt bagepulver. Massen bobler op. Sæt på køl i ca. 15 min. Bland herefter æg, mel, vaniljeekstrakt og appelsinskal i massen og ælt dejen sammen. Læg dejen på køl i en frysepose i 30 min.

2 Udrulning:

Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme. Rul dejen ud i ½ cm tykkelse og udstik snemænd. Læg snemændene på en plade med bagepapir og bag midt i ovnen i ca. 10-12 min.

3 Pynt:

Når snemændene er afkølede dekorerer de med hvid pynteglasur. Brug de sorte perler fra Black and Gold som øjne og de små sorte sten som snemandens mund. Tegn næser med den røde dekorationsglasur.

Tip:

Udstik gerne juletræer og pynt med grøn pynteglasur eller udstik hjerter og pynt med rød pynteglasur.