

Julecookies

20 stk.



nem

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Kagedejen:

- 150 g blødt smør
- 100 g sukker
- 125 g brun farin
- 1 æg str. M/L
- 1 æggeblomme str. M/L
- 300 g hvedemel
- revet skal fra ½ ubehandlet citron
- 1 tsk. Dr. Oetker Pebernøddekrydderi
- 1 tsk. stødt ingefær
- ½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
- 100 g hakket mørk chokolade
- 1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)

Tænd ovnen på 180 °C varmluft eller 200 °C traditionel varme.

Kagedejen:

Rør smør, sukker og farin blødt og cremet. Tilsæt æg og æggeblomme og rør i 2-3 min. Bland mel, citronskal, pebernøddekrydderi, ingefær og bagepulver sammen i en skål. Tilsæt chokolade samt hakkede mandler og rør blandingen hurtigt sammen.

Del dejen i 20 portioner og tril dem til kugler. Læg kuglerne med god afstand på en bageplade beklædt med bagepapir, og giv dem et let tryk.

Bag kagerne i 10-12 min. til de er lysebrune. Afkøl kagerne helt på en bagerist.

Bagetid: 10 - 12 minutter