

# Julegavesmåkager

ca. 20 stk.



nem

● Op til 60 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

kagerulle  
firkantet udstikker; 6 x 6 cm  
sprøjtepose

### Vaniljesmåkager:

1 Dr. Oetker Økologisk Bourbon  
vaniljestang  
100 g sukker  
200 g blødt smør  
½ tsk. fint salt  
300 g hvedemel

### Glasur og pynt:

150 g flormelis  
2 spsk. citronsaft  
Dr. Oetker Concentrated Blue Colour  
Dr. Oetker Christmas Party  
50 g flormelis  
2 - 3 tsk. citronsaft

## 1 Vaniljesmåkager:

Skær vaniljestangen halvvejs igennem på langs og skrab kornene ud. Mas kornene ud i lidt af sukkeret så de bliver fordelt i sukkeret og ikke klumper sammen. Kom sukkeret med vaniljekorn, det resterende sukker, blødt smør og salt i en skål. Sigt derefter melet i og ælt dejen sammen. Tryk dejen flad og pak den ind i husholdningsfilm og kom den i køleskabet i mindst 1 time.

Tænd ovnen på 180 °C traditionel ovn.

Drys bordpladen med mel og rul dejen ud til en tykkelse på ca. 5 mm. Udstik firkantede småkager med en udstikker (6 x 6 cm) og kom kagerne på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag småkagerne midt i ovnen i ca. 12 minutter. Lad dem afkøle på en rist.

## ② Glasur og pynt:

Bland 150 g flormelis og 2 spsk. citronsaft sammen til en ensartet glasur. Farv glasuren meget lys blå ved hjælp af et par dråber Concentrated Blue Color. Overtræk småkagerne med den lyseblå glasur og drys med Christmas Party krymmel.

Lav en hvid glasur ved at blande 50 g flormelis med 2-3 tsk. citronsaft, tilsæt citronsaft lidt ad gangen da glasuren ikke må blive alt for tynd. Kom glasuren i en sprøjtepose eller i det ene hjørne af en frysepose. Klip et lille hul (ca. ø 2 mm). Sprøjt glasuren i et kryds over småkagerne og lav en lille sløjfe på midten af hver småkage, så det ligner gavebånd, se billede. Lad glasuren tørre.

## Tips:

Opbevar småkagerne tørt og køligt i en lufttæt dåse.

Lav ikke glasuren for tynd, især ikke den der skal bruges til at tegne gavebåndet. En lidt tykkere glasur mindsker risikoen for at den løber og vil hjælpe de tynde linjer med ikke at flyde ud og istedet blive oven på småkagerne.

Hvis du ikke har en firkantet udstikker, kan du skære dejen i stykker på 6 x 6 cm med en lille skarp kniv.