

Kagemænd

ca. 20 stk.



for let øvede

Op til 40 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle
udstikker - honningkagemand
Dr. Oetker engangssprøjtepose

Småkagedej med kakao:

200 g blødt smør
100 g sukker
½ tsk. fint salt
300 g hvedemel
4 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa
ca. 20 Dr. Oetker Smuttede
Mandler, eller mandler med skal
på

Pynt:

100 g flormelis
ca. 1 spsk. citronsaft eller vand
Dr. Oetker Christmas Party

1 Småkagedej med kakao:

Bland smør, sukker og salt sammen. Sigt mel og kakaopulver i blandingen, 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 kagemænd og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Placer en mandel på brystet af hver kagemand og fold forsigtigt en af armene ind over mandlen, så det ligner at kagemanden holder mandlen. Småkagedejen skal være relativt blød, når armen foldes ind over mandlen, hvis den er for kold og stiv så risikere armen at knække.

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

2 Pynt:

Bland flormelis og citronsaft sammen i en skål til glasuren er glat, juster evt. mængden af citronsaft, glasuren skal være forholdsvis tyk, så den ikke flyder for meget ud. Kom glasuren i en sprøjtepose, og klip et lille hul (ca. ø 2 mm).

Pynt kagemændene efter ønske med ansigter og mønstre og drys med Christmas Party krymmel. Lad glasuren tørre.

Tips:

Hvis dejen er lidt blød og det er svært at flytte kagemændene over på bagepapiret, så prøv at udrulle dejen imellem to stykker bagepapir. Kom bagepapir med dej over på bagepladen og udstik kagemænd med lidt mellemrum direkte på bagepapiret. Fjern overskydende dej, men lad kagerne blive på bagepapiret, fortsæt derefter den resterende fremgangsmåde for opskriften.

Opbevar småkagerne tørt og køligt i en lufttæt dåse.