


Kanel cookies med appelsin

24 stk.

 Op til 30 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Kanel cookies med appelsin:

150 g blødt smør

150 g brun farin

100 g sukker

6 tsk. Dr. Oetker Kanelsukker

2 æg str. M/L

300 g hvedemel

1 tsk. Dr. Oetker Natron

1 bæger Dr. Oetker Appelsinskal (100 g)

1 pose Dr. Oetker Mandelsplitter (50 g)

Dr. Oetker Kanelsukker , til drys

1 Kanel cookies med appelsin:

Pisk smør, brun farin, sukker og Kanelsukker godt sammen. Tilsæt æggene og pisk til massen er lys og luftig. Tilføj mel og Natron, og pisk til dejen er jævn og samlet. Hak kandiseret Appelsinskal fint og rør den i dejen sammen med Mandelsplitter. Rul dejen til en lang pølse med en diameter på 5-6 cm, pak den ind i husholdningsfilm og lad den hvile på køl i mindst 3 timer, evt. natten over.

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

Skær dejen i 24 lige store stykker. Fordel stykkerne på bageplader med bagepapir således, at der ikke er mere end 12 cookies på hver plade. Drys hver cookie med lidt Kanelsukker. Bag kagerne midt i ovnen i 11 minutter. Afkøl dem direkte på bagepladen.





Tips:

Dejen kan med fordel laves i forvejen, og opbevares på køl.

Opbevar de bagte cookies i en lufttæt beholder.

Pynt eventuelt med Choco Dream Icing & Frosting og The Taste of Christmas krymmel, som vist på billedet.

