

Kanelsmåkager

40 - 50 stk.



nem

● ● Op til 80 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

udstikker
håndmixer
kagerulle

Dejen:

150 g blødt smør
½ dl smagsneutral olie (fx. rapsolie)
150 g farin
100 g flormelis
2 spsk. sirup
2 æggeblommer str. M/L
2 spsk. vand
375 g hvedemel
½ tsk. Dr. Oetker Natron
2 spsk. stødt kanel

Pynt:

Dr. Oetker Silver krymmel
flormelis
vand
Dr. Oetker Rød Konditorfarve
Dr. Oetker Grøn Konditorfarve
Dr. Oetker Gul Konditorfarve
Dr. Oetker Rainbow Mix

1 Dejen:

Pisk smør, olie, farin, flormelis og sirup sammen til en cremet masse. Tilsæt æggeblommer, vand, sigtet mel, natron og kanel og ælt dejen sammen til en ensartet, smidig masse. Pak dejen ind i husholdningsfilm og læg den i køleskabet i 1 time.

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

Ælt dejen lidt og rul den ud i ½ cm tykkelse. Udstik småkager med udstiksforme, og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag kanelsmåkagerne i 8-10 min. til de er gyldenbrune. Afkøl kanelsmåkagerne på en bagerist

Bagetid: 8 - 10 minutter

2 Pynt:

Lav en glasur af flormelis og varmt vand tilsat konditorfarve og overtræk de afkølede småkager. Pynt med krymmel.



Dr. Oetker Danmark A/S

Tip:

Opbevar småkagerne i en kagedåse.

Glasuren skal være helt størknet inden småkagerne lægges ned i kagedåsen. Læg bagepapir mellem lagene. Glasuren kan gøre småkagerne bløde, og småkagerne kan derfor med fordel dekorerer efterhånden som de serveres.

