

Lemon cookies - uden gluten

25 - 30 stk.



nem

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Cookie-dejen:

½ tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

200 g sukker

125 g blødt smør

2 tsk. Dr. Oetker Naturlig

Citronekstrakt

1 æg str. M/L

125 g rismel

1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)

2 poser Dr. Oetker Hakkede

Mandler (100 g)

100 g finthakket hvid chokolade

Tænd ovnen på 160 °C varmluft.

1 Cookie-dejen:

Kom Vanilla Paste, sukker, smør og citronekstrakt i en skål og pisk blandingen godt. Tilsæt ægget og pisk det i. Rør rismel og bagepulver sammen i en skål og sigt det i dejen sammen med mandelmel og hakkede mandler. Rør det sammen. Tilsæt chokoladen og rør til den er fordelt i dejen.

Brug to skeer til at sætte dejen i kugler på en bageplade beklædt med bagepapir. Lav god afstand, da dejen flyder en del ud, tryk kagerne en anelse flade. Fordel gerne kagerne på to til tre bageplader.

Bag kagerne i 15-18 minutter. Afkøl kagerne et par minutter på bagepladen. Flyt dem herefter over på en rist og lad dem afkøle helt.