

# Mandelmåner

50 - 60 stk.



● Op til 60 Min.



## Ingredienser:

### Dejen:

- 300 g blødt smør
- 100 g flormelis
- 450 g hvedemel
- ¼ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
- 1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)
- 2 poser Dr. Oetker Mandelmel (100 g) revet skal fra 1 ubehandlet citron
- 1 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma

### Pynt:

- 3 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje eller 3 spsk. flormelis

## 1 Dejen:

Pisk smør og flormelis sammen i en skål og pisk 8-10 min. til blandingen er lys og cremet. Tilsæt sigtet mel og bagepulver og rør det i sammen med hakkede mandler, mandelmel, citronskal og mandelaroma. Dæk dejen med film og stil den i køleskabet mindst 30 min.

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

Skær dejen i mindre stykker og tril små måner på tykkelse med en lillefinger. Læg mandelmånerne på en bageplade beklædt med bagepapir.

## 2 Pynt:

Bag mandelmånerne i 10-12 minutter. de gyldenbrune. Afkøl mandelmånerne på en bagerist og drys dem med vaniljesukker eller flormelis inden de lægges i en kagedåse.

**Bagetid: 10 - 12 minutter**