

Maxi småkager

ca. 8 stk.



nem

● ● Op til 120 Min.



Ingredienser:

Dej:

200 g hvedemel
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)
¼ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
125 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt
125 g koldt smør i tern
1 æggehvite str. M/L

Pynt:

Dr. Oetker Hvid Pynteglasur
Dr. Oetker Writing Icing Decór
Dr. Oetker Silver krymmel, eller andet krymmel efter ønske

1 Dej:

Bland hvedemel, mandler, bagepulver, sukker og naturlig citronekstrakt sammen i en skål. Smuldr smørret i melblandingen til konsistensen er som rasp og saml dejen hurtigt med æggehvite. Pak dejen ind i husholdningsfilm eller en frysepose. Tryk dejen flad og læg den i køleskabet i ca. 1 time.

2 Tænd ovnen på 200° C varmluft.

3 Del dejen i 8 stykker. Tril stykkerne til kugler og tryk dem flade til de får en diameter på ca. 10 cm. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag småkagerne i 8-10 minutter. Afkøl dem på en bagerist.

4 Pynt:

Pynt Maxi småkagerne med pynteglasur, dekorationsglasur og krymmel.



Tips og tricks:

Glæd én du holder af med Maxi småkagerne. Tag børnene med i køkkenet - bag og pynt maxi småkagerne. De egner sig rigtig godt til personlige gaver fra børn, da småkagerne er så store, at der er plads til at være kreativ. Pak maxi småkagerne fint ind i cellofan og sæt et til-og-fra-kort på.

