

Mumiesmåkager med sukkerøjne

ca. 20 - 25 stk.

 for let øvede

Op til 45 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**

sprøjtepose

Sugar Cookie dej:

125 g blødt smør

175 g sukker

1 æg str. M/L

1 tsk. Dr. Oetker Naturlig

Vaniljeekstrakt

1 knsp. salt

¼ tsk. Dr. Oetker Bagepulver

275 g hvedemel

Royal icing:

1 bæger pasteuriserede

æggehvider str. M/L

1 tsk. citronsaft

150 g flormelis

Pynt:

2 pakker Dr. Oetker Sugar Eyes

1 Sugar Cookie dej:

Pisk smør og sukker hvidt og pisk ægget i. Smag æggemassen til med vaniljeekstrakt og salt. Tilsæt bagepulver og hvedemel og rør dejen sammen. Form dejen til en kugle og tryk den flad.

Pak dejen ind i husholdningsfilm og sæt den på køl et par timer (gerne natten over).

2 Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

Tag dejen ud af køleskabet og rul den ud på et meldrysset bord til en tykkelse på 3-4 mm. Udstik småkagerne og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag småkagerne i midten af ovnen i 9-11 minutter til de er let gyldne. Læg kagerne på en bagerist og lad dem afkøle helt.

3 Royal icing:

Pisk æggehvide, flormelis og citronsaft med en håndpisker først 1 minut ved lav hastighed og dernæst 10 minutter ved høj hastighed. Kom halvdelen af glasuren i en sprøjtepose, og justér evt. den resterende glasur med lidt vand, så den er klar til at overtrække småkagernes overflade.

4 Pynt:

Fordel et jævnt lag icing på hele småkagens overflade med en teske eller sprøjtepose. Alternativt kan småkagerne dyppes ned i glasuren. Sæt straks sukkerøjne på og lad småkagerne tørre helt. Tag den resterende glasur i sprøjteposen. Klip et lille hjørne og tegn linjer af glasur hen over småkagerne.

Du kan også bruge royal icing og sort konditorfarve til at lave øjnene selv.