



Nøddetrekanter

35 - 40 stk.

 for let øvede  Op til 100 Min.

Ingredienser:

Dejen:

250 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
50 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
50 g blødt smør
1 tsk. Dr. Oetker Romaroma
1 æg str. M/L
5 spsk. vand
Dr. Oetker Writing Icing Decór

Fyld:

50 g blødt smør
50 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Romaroma
2 poser Dr. Oetker Hasselnøddeflager (100 g)

Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

1 Dejen:

Bland hvedemel, bagepulver, sukker og vaniljesukker. Smuldr smørret i melblandingen, tilsæt aroma og saml dejen med æg og vand. Ælt dejen, til den er glat, og rul den ud til en firkant på et meldrysset bord i 2-3 mm tykkelse. Skær den i kvadrater på 5 x 5 cm.

2 Fyld:

Rør smørret blødt med sukker og romaroma, og bland godt med hasselnøddeflager. Fordel fyldet midt på hvert kvadrat, og læg dem sammen til trekanter. Tryk trekanterne let sammen, så fyldet ikke løber ud under bagningen, og læg dem på en bageplade.

Pensl med vand, og bag nøddetrekanterne midt i ovnen i 10-12 min., til de er gyldne. Afkøl nøddetrekanterne på en bagerist, dekorer de afkølede trekanter med dekorationsglasur og opbevar dem i en kagedåse.