

Påskesmåkager med lime af Liv Martine

ca. 50 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



1 Småkagedej:

Knus rosenpeber og riv limeskallen fint.

Ælt smør, hvedemel, flormelis, æg, mandelmel, vaniljееkstrakt, revet limeskal og rosenpeber sammen til en ensartet, glat masse. Pak dejen ind i plastfilm eller i en plastikpose og sæt den 30 minutter i køleskabet.

Tænd ovnen på 200 °C varmluft.

Tag dejen ud af køleskabet. Rul den ud på et meldrysset bord og udstik de ønskede figurer.

Læg småkagerne på bageplader beklædt med bagepapir. Bag småkagerne i 7-10 minutter. Lad småkagerne køle helt af på en bagerist inden de pyntes.

Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle
udstikker
Dr. Oetker rivejern til citrusskal

Småkagedej:

1 tsk. rosenpeber (kan undlades)
revet skal fra 2 ubehandlede lime
150 g blødt smør
250 g hvedemel
100 g flormelis
1 æg str. M/L
1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Vaniljееkstrakt

Glasur til baggrundsfarven:

450 g flormelis
3 pasteuriserede æggeghvider
6 tsk. limesaft
Dr. Oetker Rød Konditorfarve
Dr. Oetker Blå Konditorfarve
Dr. Oetker Gul Konditorfarve
Dr. Oetker Grøn Konditorfarve

Glasur til skrift og mønstre:

150 g flormelis
1 pasteuriseret æggeghvide
2 tsk. limesaft

② Glasur til baggrundsfarven:

Pisk flormelis, æggehvite og limesaft let sammen. Kom glasuren i små skåle og tilsæt de ønskede farver. Hvis sarte pastelfarver ønskes, tilsættes kun en lille smule konditorfarve.

Den første glasur skal være "baggrunden" på småkagerne. Fordel derfor glasuren på hele småkagens overflade. Det er vigtigt, at småkagerne er kølet helt af inden der pyntes med glasur ellers vil glasuren smelte. Når alle kagerne er dækket skal glasuren størkne helt.

③ Glasur til skrift og mønstre:

Denne glasur skal bruges til at lave mønstre og skrive navne på småkagerne. Det er derfor vigtigt, at denne glasur er mere fast end den første.

Pisk flormelis, æggehvite og limesaft sammen og fortsæt med at piske til den får en fast konsistens. Kom glasuren i små skåle og tilsæt forskellige farver hvis ønsket. Vær igen opmærksom på kun at tilsætte en lille smule farve hvis nuancerne skal være pastel.

Form en sprøjtepose af bagepapir eller brug en frysepose. Vær opmærksom på at hullet skal være ganske lille, så der ikke kommer for meget glasur ud. Hermed er det nemmere at lave snirkler eller skrive navne. Kom glasuren i sprøjteposen og dekorer småkagerne med mønstre. Skriv evt. navne på småkagerne og brug dem som bordkort til påskefrokosten.