

Påskesmåkager

30 - 35 stk.



for let øvede

Op til 100 Min.



Ingredienser:

Småkagedej:

200 g hvedemel
1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)
½ tsk. Dr. Oetker Hjortetaksalt
revet skal fra 1 ubehandlet citron
75 g sukker
125 g smør
1 æg str. M/L

Pynt:

4 spsk. flormelis
1 tsk. varmt vand
1 tsk. Dr. Oetker Grøn Konditorfarve
1 tsk. Dr. Oetker Blå Konditorfarve
1 tsk. Dr. Oetker Gul Konditorfarve
Dr. Oetker Rainbow Mix
Dr. Oetker Writing Icing Decór

1 Småkagedej:

Bland sigtet hvedemel med mandelmel, hjortetaksalt, citronskal og sukker. Smuldr smør i melblandingen, og saml dejen med ægget. Pak dejen ind i husholdningsfilm og læg den i køleskabet i mindst 30 min.

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

Rul dejen ud på et meldrysset bord til en tykkelse på ca. 4 mm. Udstik dejen og læg småkagerne på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag småkagerne midt i ovnen i 6-8 min. til de er gyldenbrune i kanten og ovenpå. Afkøl kagerne på en bagerist.

Bagetid: 6 - 8 minutter

2 Pynt:

Lav glasur af flormelis og konditorfarve. Dekorér med glasur, krymmel og dekorationsglasur.

Opbevar småkagerne i en kagedåse. Glasuren skal være helt størknet, inden kagerne lægges til opbevaring i en kagedåse. Læg eventuelt bagepapir mellem hvert lag kager for at undgå, at de klister sammen.