


# 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.

## 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.