

Smølfe-spiraler | Krea hjørnet

38 - 40 stk.



nem

● Op til 45 Min.



Ingredienser:

Dejen:

175 g sukker
1 knsp. salt
¼ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
275 g hvedemel
125 g koldt smør
1 æg str. M/L
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljækstrakt
1 spsk. Dr. Oetker Blå Konditorfarve
Dr. Oetker Party Mix (50 g)

1 Dejen:

Bland sukker, salt, bagepulver og mel (gem 2 spsk. mel). Smuldr smørret i blandingen til konsistensen er som rasp. Saml dejen med æg og vaniljækstrakt. Del dejen i to lige store portioner, ca. 315 g. Tilsæt blå konditorfarve til den ene halvdel og ælt den sammen med de ekstra 2 spsk. mel. Læg evt. begge halvdele dej i køleskabet en ½-1 time hvis de føles bløde. Så er de lettere at rulle ud.

2 Rul den blå og hvide dej ud i firkanter (15 x 30 cm) på hvert sit stykke bagepapir til en tykkelse på ca. 5 mm. Vend den ene firkant ovenpå den anden, og rul dem let sammen. Fjern det øverste stykke bagepapir. Skær kanterne lige og rul de to firkanter stramt sammen til en pølse. Tril pølsen ind i krymmel og pak den stramt ind i bagepapir. Læg dejen i køleskabet i mindst 2 timer indtil den er fast nok til at skære til småkager.

3 Tænd ovnen på 175° C traditionel varme. Skær derefter den kølede dej ud til småkager med en tykkelse på 3-4 mm. Bag småkagerne i midten af ovnen i 9-12 minutter. Småkagerne må ikke tage farve.

Bagetid: 9 - 12 minutter