

Søstjerner - småkager med farvet sukker | KreaHjørnet

20 - 25 stk.



for let øvede

Op til 90 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

udstikker

Småkagedej:

125 g blødt smør

175 g sukker

1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje

1 knsp. salt

1 æg str. M/L

275 g hvedemel

¼ tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Farvet sukkersand:

200 g sukker

1 tsk. Dr. Oetker Blå Konditorfarve

1 tsk. Dr. Oetker Grøn Konditorfarve

Glasur:

400 g flormelis

Dr. Oetker Blå Konditorfarve

Dr. Oetker Grøn Konditorfarve

pasteuriseret æggehvide ; til lind konsistens

Pynt:

Dr. Oetker Sugar Eyes

1 Småkagedej:

Pisk smør, sukker, vaniljesukker og salt lyst. Pisk ægget i. Tilsæt hvedemel og bagepulver, og rør dejen sammen. Form dejen til en kugle og tryk den flad. Pak dejen ind i husholdningsfilm og sæt den på køl et par timer, og gerne natten over.

2 Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

Tag dejen ud af køleskabet og rul den ud på et meldrysset bord til en tykkelse på 3-4 mm. Udstik småkagerne og form stjernespidserne, til småkagerne ligner søstjerner. Se hvordan i videoen. Læg kagerne på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag småkagerne i midten af ovnen i 9-11 minutter til de er let gyldne. Afkøl kagerne på en bagerist.

3 Farvet sukkersand:

Rør 100 g af sukkeret med 1 tsk. blå konditorfarve og spred det ud på et stykke bagepapir. Rør de resterende 100 g sukker med 1 tsk. grøn konditorfarve og spred det ud på et stykke bagepapir. Lad sukkeret tørre natten over. Når sukkeret er tørt, knuses det let med bagsiden af en ske.



④ Glasur:

Rør 200 g flormelis med blå konditorfarve og æggehvite til en lind, lidt tynd konsistens. Rør de resterende 200 g flormelis med grøn konditorfarve og æggehvite til en ligeledes lind konsistens.

Pynt:

Dyp nogle af småkagerne i den blå glasur og nogle i den grønne. Alternativt kan glasuren kommes på med en ske eller sprøjtes på med en sprøjtepose.

Kom Sugar Eyes på den stadig våde glasur. Dyp derefter kagerne i det farvede sukker. Lad kagerne tørre før de kommes i en kagedåse til opbevaring.

