

# Sprøde julesmåkager

30 - 35 stk.



for let øvede

Op til 100 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

rund udstikker; ø 5 cm  
håndmixer

### Dejen:

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

### Pynt:

100 g flormelis  
1 tsk. varmt vand  
1 tsk. Dr. Oetker Rød Konditorfarve  
1 tsk. Dr. Oetker Blå Konditorfarve

## 1 Dejen:

Bland sigtet hvedemel, mandelmel, hjortetaksalt, citronskal og sukker sammen i en skål. Smuldr smør i melblandingen til konsistensen er som rasp og saml dejen hurtigt 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 med en udstiksform (ø 5 cm) og læg småkagerne på en bageplade beklædt med bagepapir.

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

**Bagetid: 6 - 8 minutter**

## 2 Pynt:

Lav en tyk glasur af flormelis og vand. Del glasuren i to portioner og farv hver portion med hhv. blå og rød konditorfarve. Fyld glasuren i hver sin lille plasticpose og klip et lille hul i hjørnet af posen - på den måde kan du nemt lave gevir, næse og øjne. Opbevar småkagerne i en kagedåse.



**Tip:**

Glasuren skal være helt størknet, inden kagerne lægges ned i kagedåsen. Læg eventuelt bagepapir mellem hvert lag kager for at undgå, at de klister sammen.

Du kan også bruge chokoladeknapper til næser og blande glasur med kakao til gevir.

