

Sprøde og friske citronspecier

ca. 30 stk.



nem

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Dej:

250 g hvedemel
100 g flormelis
175 g smør
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Vaniljækstrakt
2 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Citronekstrakt
1 æggeblomme

Pynt:

1 tsk. Dr. Oetker Gul Konditorfarve
50 g perlesukker

1 Dej:

Bland mel og flormelis i en stor skål. Smuldr smørret i blandingen og tilsæt vanilje- og citron ekstrakt. Saml dejen med æggeblomme og tril til en pølse på ca. 5 cm i diameter.

2 Pynt:

Kom konditorfarve i en plastpose, luk posen med en poseklemme og ryst så det fordeler sig på posens side. Tilsæt perlesukker, luk og ryst kraftigt til sukkeret er farvet jævnt gult. Spred perlesukkeret ud på et stykke bagepapir og rul dejrullen heri. Læg dejrullen i køleskabet i ca. 2 timer pakket ind i husholdningsfilm eller en frysepose.

3 Tænd ovnen på 200° C traditionel varme.

4 Når dejen er blevet fast i køleskabet kan den skæres i 5 mm tykke skiver. Læg skiverne på en bageplade med bagepapir. Bag specierne midt i ovnen i ca. 8 min. Afkøl på en bagerist. Opbevar dem i en kagedåse.

Bagetid: ca. 8 minutter



5 Tip:

Tilføj et kreativt twist til dine specier ved at præge et mønster i småkagen med den mønstrede bund af et krystalglas eller en hæklet serviet.

