

Sprøde vaniljetern til koldskål

ca. 40 stk.



nem

Op til 40 Min.



Ingredienser:

Dejen:

250 g blødt smør
250 g sukker
40 g kokosmel
350 g finvalsede havregryn
50 g kartoffelmel
75 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljearoma
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker
med bourbon vanilje

1 Tænd ovnen på 180° C traditionel varme.

2 Dejen:

Bland alle ingredienserne sammen enten med hænderne eller i en røremaskine og rør - pisk ikke - dejen sammen. Dejen skal ikke æltes, blot "samles" grundigt sammen.

Tryk dejen ud i en bradepande ca. 30x45cm belagt med bagepapir, således at der laves en stor kagefirkant. Bag vaniljeternene i 20- 25 min. til den er gyldenbrun.

Tag bradepanden ud af ovnen og lad den køle af et par minutter, før den skæres i mindre firkanter på omkring 3x4 cm.

Lad kagerne køle helt af inden de brækkes fra hinanden og lægges i en lufttæt dåse. Nyd dem til en portion koldskål eller blot som de er.