

# Tre slags småkager af én dej

40 - 50 stk.



for let øvede

Op til 30 Min.



## Ingredienser:

### "Basisdej":

250 g smør  
350 g hvedemel  
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje  
200 g sukker  
1 æg str. M/L

### Mandel-kanel-småkager:

1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)  
¼ dl perlesukker  
1 tsk. stødt kanel

### Spiralsmåkager:

2 spsk. kakao

### Småkager med korender:

1 pose Dr. Oetker Korender (75 g)  
½ bæger Dr. Oetker Appelsinskal eller Sukat

## 1 "Basisdej":

Sigt melet i en skål, og smuldr smør heri. Tilsæt vaniljesukker og sukker, og saml dejen med æg.

Der bliver til en slags småkager i en enkelt basisdej.

## Mandel-kanel-småkager:

Del dejen i to, og tril den til ruller (ø 5 cm). Læg de to dejruller i køleskabet i 30 min. De må ikke blive for kolde, da mandelblandingen så ikke kan hænge fast. Bland mandler, perlesukker og kanel, og tril de afkølede dejruller godt i blandingen. Læg rullerne i køleskabet i mindst 2 timer, til de er helt hårde.

## Spiralsmåkager:

Del dejen i to, og ælt den ene halvdel med kakao. Form de to dele dej til firkanter, og pak dem ind i bagepapir. Læg de to dejfirkanter i køleskabet i 30 min. til de er faste. De må ikke blive for kolde og hårde, da de så ikke kan rulles ud. Læg den mørke dej oven på den lyse, og rul dejen ud til en stor firkant på 20 x 30 cm. Rul dejen sammen til en roulade (ø 5 cm). Læg rullen tilbage i køleskabet i mindst 2 timer, til den er helt hård.



## Småkager med korender:

Bland dejen med korender og appelsinskal, del den i to, og tril to ruller (ø 5 cm).  
Læg rullerne i køleskabet i mindst 2 timer, til de er helt hårde.

### **Bagetid: 8 - 10 minutter**

- 2 Skær den valgte småkages ruller i 5 mm tykke skiver, og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir.

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme. Bag småkagerne i 8-10 min.

Afkøl kagerne på en bagerist, og opbevar dem i en kagedåse. Dejen kan også fryses og bages senere. På den måde er det altid nemt at lave nybagte småkager.

## Tip:

Opbevar altid småkager i en lufttæt kagedåse med tætsluttende låg. Læg evt. et stykke bagepapir mellem kagedåsen og låget, så det slutter helt tæt. Alle småkager bør opbevares køligt og tørt, men ikke i køleskabet da de så vil absorbere fugt.

