

Vaniljehjerter med økologisk vanilje

ca. 20 stk.



nem

● Op til 45 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle

Dr. Oetker hjerteudstikersæt

Vaniljehjerter:

250 g hvedemel

125 g lyst rørsukker

2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste

1 tsk. Dr. Oetker Hjortetaksalt

125 g blødt smør

1 æg str. M/L

Pynt:

Dr. Oetker Økologisk Vaniljesukker

Dr. Oetker Hakkede Mandler

① Vaniljehjerter:

Bland hvedemel, rørsukker, Vanilla Paste og Hjortetaksalt i en skål.

Skær smørret i mindre stykker og kom det i melblanding. Smuldr dejen til den har konsistens som krummer, tilsæt æg og saml dejen. Kom dejen i en frysepose og læg den på køl i ca. 1 time.

Tænd ovnen på 190 °C varmluft.

Rul dejen ud på et meldrysset bord i en tykkelse på 3-4 mm. Pas på ikke at bruge for meget mel, da dejen kan blive for tør.

Dejen må ikke være for hård, når den rulles ud. Er dejen meget hård, så lad den ligge lidt ved stuetemperatur inden den rulles ud.

Udstik hjerter og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Drys småkagerne med et tyndt lag Økologisk Vaniljesukker. Drys derefter hjerterne med Hakkeede Mandler, tryk forsigtigt hjerterne med en palet, så mandlerne sidder fast i dejen.

Bag småkagerne i 8-10 minutter til de er gyldne. Tag vaniljehjerterne af pladen for at køle af.



Tips:

Opbevar småkagerne i en lufttæt beholder.

I opskriften er der brugt en hjerteudstikker på ca. 7 cm, men brug den du har eller udstik småkagerne i forskellige forme. Mængden af småkager vil dog variere afhængigt af udstikkeren.