Mias smørsmåkager

INDHOLD

750 g	mel
500 g	smør
3	æggeblomme
250 g	puddersukker
1 Pk.	bagepulver
1	knivspids salt

TIL PYNT

- 2 æggeblommer til pensling
- pynt

VEJLEDNING

Bland alle ingredienser til en dej, og stil den køligt et stykke tid. Rul derefter dejen tyndt ud, og udstik forskellige forme. Pensl med æggeblomme, og drys pynten på. Bages ved 180°C i ca. 10 min.



playmobil

Emmas marmeladesmåkager



INDHOLD

240 g	mel
150 g	smør
1	æggeblomme
70 g	puddersukker
2	tsk vaniljesukker
2-3	tsk citronsaft
1	knivspids salt

TIL PYNT

- brombærmarmelade
- puddersukker

VEJLEDNING

Bland alle ingredienser til en glat dej med dejkrogene. Stil dejen køligt 1-2 timer. Læg bagepapir på bagepladen. Form små kugler af dejen, og læg dem på bagepladen. Lav et hul i hver kugle med skaftet på en ske, der er dyppet i mel. (Pas på: Lav ikke hul hele vejen gennem kuglerne!) Rør marmeladen glat, varm den kort i mikroovnen, og fyld den i dejkuglernes fordybninger med en sprøjtepose.

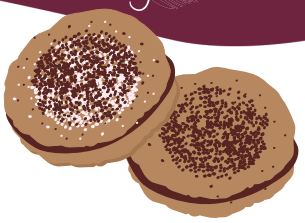
Foropvarm ovnen til 200 °C, og bag småkagerne ca. 10 - 15 min. (de må ikke blive for mørke).

Drys dem med puddersukker efter afkøling.



playmobil

Susis chokolade-nødde-småkager



INDHOLD

65 g	smør
3	æggehvide
1	knivspids salt
150 g	sukker
40 g	mel
150 g	hakkede hasselnødder

TIL PYNT

- nødde-nougat-creme
- puddersukker eller kakaopulver



VEJLEDNING

Til dejen smeltes smørret i en gryde ved svag varme. Lad smørret afkøle. Tilsæt en knivspids salt til æggehviderne, og pisk dem stive. Tilsæt sukker, og fortsæt med at piske. Tilsæt nu melet én teskefuld ad gangen til den piskede æggehvidemasse, og bland forsigtigt med håndmikseren på laveste hastighed. Tilsæt også de hakkede nødder. Derefter tilsættes det smeltede smør, som røres i med håndmikserens piskeris. Foropvarm ovnen til 180°C (varmluft 160°C). Klip et lille hjørne af i bunden af en frysepose. Hæld al dejen i posen. Sprøjt dejen ud på bagepapiret i små toppe på størrelse med en tikrone – ikke for meget, da dejen løber ud. Bag småkagerne i 12 minutter, og lad dem afkøle. Til fyldet påføres undersiden af en småkage med nødde-nougat-creme, og den lægges sammen med en anden småkage. Nu kan småkagerne drysses med puddersukker eller kakaopulver.

playmobil