



Bestemors øye

om 30 stykker



Middels

up to 80 Min.



Ingredienser:

Kakedeig:

200 g mykt smør
90 g melis
75 g marsipan revet
1 Dr. Oetker Vaniljestang eller 1 ts vaniljesukker
om 250 g hvetemel

Glasur og pynt:

1 eggehvite
300 g melis (siktet)
1 ts sitrønsaft
Dr. Oetker Chokodekor (eller annen valgfri dekorasjon)

1 Kakedeig:

Rør smøret luftig sammen med melis, revet marsipan og frøene fra vaniljestangen. Tilsett mel og kna raskt sammen til en fast deig.

2 Del deigen i tre og rull dem ut i ca. 3,5 cm tykke ruller. Pakk dem inn i plastfolie, og la dem hvile natten over i kjøleskap.

3 Dagen etter skjæres rullene i 0,4- 0,5 cm tykke skiver. Legg dem på en bakeplate, ikke for tett, for småkakene flyter litt utover under steking.

4 Stek kakene på 175 °C i 12-15 minutter, til de er lett gyldne. La dem avkjøles på en bakerist.

5 Glasur og pynt:

Pisk eggehviten lett med en gaffel, tilsett melis og til slutt sitrønsaften. Rør glasuren godt, til ønsket konsistens er oppnådd. Er glasuren litt fast vil den holde formen på øyet bedre. Legg en sirkel på hver kake, og bruk kakepynt som iris. Nå er bestemors øye ferdig.

6 Oppbevar kakene i en lufttett kakeboks når glasuren er helt tørket.



