



# Candy Cane cookies med peppermyntesmak

18 stykker



Middels

● up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Deig:

100 g mykt smør  
100 g kremost  
220 g sukker  
egg str. M/L  
2 ts peppermynteekstrakt  
350 g hvetemel  
1 ts Dr. Oetker Bakepulver  
ca. 2 ts Dr. Oetker Rød Konditorfarge  
Dr. Oetker Silver Mix Strøssel

## 1 Deigen:

Pisk smøret luftig, tilsett kremost og sukker, og pisk blandingen godt sammen. Tilsett så egget og peppermynteekstrakt, og pisk godt. Sikt i bakepulver og hvetemel, og elt deigen lett sammen.

Del deigen i to like store deler og farg den ene med rød konditorfarge. Pakk begge deigene inn i plastfilm og legg de i kjøleskap i ca. 30 minutter.

Sett stekeovnen på 175 °C over- og undervarme.

Del både den røde og den lyse deigen i 18 like store deler. Ta en bit rød del og rull den til en pølse. Gjør det samme med en lys del. Snurr så den røde og den lyse pølsen rundt hverandre, press de lett sammen og rull ut til en pølse på ca. 20 cm. Rull den sammen som en spiral/sneglehus. Legg den på et stekebrett med bakepapir og gjenta med resten av deigen. Dryss litt strøssel på hver cookie og press det lett ned så det sitter fast.

Stek kakene midt i ovnen i ca. 10-15 minutter. De skal bli sprø, men ikke brune.

La småkakene avkjøles helt mens de står på stekeplaten, eller dra bakepapiret over på kjøkkenbenken og la de avkjøles der. De avkjølte kjeksene kan oppbevares i en lufttett beholder.





## Tips:

Småkakene kan også formes som sukkertøystenger, men pass på steketiden da de kan stekes raskere.

