



Christmas-cookies med dekor

40 - 45 stykker



Enkel

up to 80 Min.



Ingredienser:

Cookieideig:

325 g hvetemel
0,25 ts hjortetaksalt
175 g sukker
250 g smør
2 ts Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract
1 eggeplomme str M/L

Dekorasjon:

melis
vann varmt
Dr. Oetker Dekorskrift
Dr. Oetker Silver Mix Strøssel

1 Cookieideig:

Sikt hvetemel og hjortetaksalt i en bolle og tilsett sukker. Smuldre inn smøret, tilsett vaniljeekstrakten og samle deigen med eggeplommen. La deigen hvile i kjøleskap i minst 2 timer.

2 Sett stekeovnen på 180 °C varmluft.

Kjevle ut deigen til ca. 5 mm tykkelse, og stikk ut cookies med utstikksformer (ø 4-7 cm). Legg de på et stekebrett med bakepapir.

Stek småkakene i 8-10 minutter, til de er gyldne. Steketiden kan variere etter størrelsen på utstikksformene. La de avkjøles på en bakerist.

3 Dekorasjon:

Rør melis og vann sammen til en jevn glasur. Glaser småkakene og dekorér med dekorskrift og strøssel. La de tørke godt før de legges i kakeboks.

