



# Klassiske småkaker

ca. 25 - 30 stykker



Middels

● up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Småkakedeig:

350 g hvetemel  
200 g sukker  
1 ss Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker  
0,5 ts hjortetaksalt  
250 g smør  
1 egg

### Pynt:

Dr. Oetker Dekorskrift og Dr. Oetker strøssel

## 1 Tilberedning:

Bland mel, sukker, vaniljesukker og hjortetaksalt. Smuldre smøret i blandingen, og samle deigen med egg.

La deigen hvile i minst 30 min. i kjøleskapet.

2 Kjevle ut deigen, ikke for tynt, og stikk ut kaker med forskjellige former. Man kan også skjære dem med en kniv etter en sjablon.

3 Legg kakene på en stekeplate med bakepapir og stek dem på 200°C i ca. 7 min. til de er gyldne og sprø.

Legg kakene til avkjøling på en rist, og pynt dem med sukkerskrift og strøssel.

