



# Konfektbiter

25 - 30 stykker



Enkel

● ● up to 120 Min.



## Ingredienser:

### Konfektbiter:

300 g mykt smør  
500 g sukker  
4 egg  
7 dl kefir  
500 g hvetemel  
2 dl Dr. Oetker Bakekakao  
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker  
1 ts Dr. Oetker Bakepulver  
2 ts Dr. Oetker Natron

### Dekor:

Dr. Oetker Choco Fondant  
Dr. Oetker Hvit Sukkerfondant  
Dr. Oetker Chocolate Silver  
Pearls  
Dr. Oetker Black & Gold  
Dr. Oetker Writing Gel Gold og  
Silver

## 1 Konfektbiter:

Smør og sukker røres godt sammen i en stor bolle. Pisk godt inn ett egg av gangen, og bland deretter kefiren inn. Sikt inn det tørre, og bland sammen til en jevn røre. Hell i en stor langpanne kledd med bakepapir, og stek midt i ovnen ved 170°C i 45 minutter. Avkjøl i pannen. Løft deretter ut kaken over på en skjærefjøl eller lignende

## 2 Dekor:

Klem ut et tynt lag med fondant i en isbitform. Du må fylle rundt hele formen. Du kan også legge strøssel i bunnen og presse fondanten over. Legg en tilpasset bit av kaken i formen, og press lett. Legg isbitformen i fryseren i ca 15 - 20 minutter før du presser kakene ut. Dekorér i ulike mønstre med dekor. Plasser de ferdig dekorerte konfektbitene i en gaveeske - og gi bort til en som du vet vil sette pris på en hjemmelaget godbit! Vær oppmerksom på at Writing Gel ikke tørker, så legg konfektbitene ved siden av hverandre så dekoren ikke blir ødelagt.

