



Regnbuecookies

om 16 stykker



Enkel

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

200 g mykt smør
100 g sukker
1 ts vaniljeessens
325 g hvetemel , og litt ekstra til
utbaking
Dr. Oetker Konditorfarger
1 eggehvite
Dr. Oetker Neon Mix

- 1 Legg bakepapir på to stekebrett. Pisk smør og sukker godt sammen til det er mykt og smidig og rør inn vaniljeessensen.
- 2 Sikt i hvetemelet og bland det godt sammen med hendene til det blir en myk deig. Legg deigen på en lett melet flate og kna deigen forsiktig for å være sikker på at deigen er godt blandet. Deigen blir ganske kort i konsistensen.
- 3 Del deigen i fire porsjoner. Bland hver del med konditorfarge, bland forsiktig og kna godt til fargen er jevn. Det går med en god del farge og blir deigen klissete kan du mele hendene.
- 4 Strø litt mel på arbeidsbenken og kjevle ut hver deigbit tynt til en rektangel, ca 20x24 cm. Pensle rektanglene lett med vann og legg dem forsiktig oppå hverandre. Press lett slik at de fester seg sammen.
- 5 Rull deigen forsiktig sammen som en rullekake, start på den ene kortsiden. Fordi deigen er kort vil den sprekke opp under rulling, men når den er ferdig rullet kan man forsiktig rulle den frem og tilbake for å jevne ut overflaten. Pakk rullen inn i plastfolie og la den hvile 30 minutter i kjøleskap.





- 6 Forvarm stekeovnen til 180 °C over- og undervarme (160 °C varmluft). Pisk sammen eggehviten. Ta frem rullen og pensle hele rullen med eggehviten. Bland de fire fargene i Neon mix sammen i en skål og strø over hele rullen.

- 7 Del rullen i 16 skiver, ca 1 cm tykke, og legg dem på stekebrettene. Stek i ca. 12-15 minutter til de er lett gyldne. La dem avkjøles på stekebrettene i fem minutter før de legges over på en bakerist for å avkjøles helt.

