



Serinakaker

1 porsjon



Middels

up to 40 Min.



Ingredienser:

Deig:

200 g smør , event. margarin
140 g sukker
260 g hvetemel
2 ts Dr. Oetker Vaniljesukker med ekte Bourbonvanilje
2 eggeplommer
0,25 ts hjortetaksalt

Dekor:

perlesukker
Dr. Oetker Hakkede Mandler

Tilberedning:

Smuldre sammen mykt smør/ margarin og sukker.

Rør ut hornsalt i eggeplommene.

Bland inn hvetemel, vaniljesukker og egg. Kna sammen så du får en deig. Pakk deigen inn i plast og legg den i kjøleskap en time (eller til dagen etter).

Ta frem deigen og rull en pølse. Del opp i små biter, rull til kuler og legg på plate. Klem ned med en gaffel. Dryss på en blanding av perlesukker og hakkete mandler.

Stek på 200 grader til de er gylne i ca. 10 minutter. Oppbevares i en tett boks.

