



Vaniljehjerter

om 16 stykker



Enkel

● up to 60 Min.



Deig

300 g hvetemel
1 Dr. Oetker Vaniljestang
revet appelsinskall fra en usprøytet
appelsin
125 g sukker
100 g Dr. Oetker Hakkede Mandler (2
poser)
175 g smør
1 egg

1 Tilberedning

Bland hvetemel, vaniljefrø, appelsinskall, sukker og mandler. Smuldre inn smøret i melet, og bland inn egget.

2 Sett deigen i kjøleskapet i minst 30. minutter.

3 Ha deigen i en kjøttkvern med stjerneform eller bruk en bollesprøyte. Lag lange stenger på ca. 10 cm, og form dem til hjerter eller kranser.

4 Legg hjertene på en stekeplate med bakepapir og stek dem midt i ovnen i 8- 10 min. på 200°C. La kakene avkjøles på rist, og oppbevar dem i en kakeboks med tett lokk.

