

Easter Bunny Figurkakor

Recept på små söta påsk-kakor som du dekorerar utefter egen fantasi.

cirka 30 - 35 styck



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Kakdeg:

- 200 g smör
- 1,1 dl farinsocker
- 1,75 dl florsocker
- 1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 7 dl vetemjöl
- 1 dl kakao
- 0,5 tsk salt
- 2 st ägg stora
- 1 st Kristyr vit som färgas in med Dr. Oetker valfri gelfärg, eller annan valfri färg på Kristyr
- 1 Efter behov Dr. Oetker Sugar eyes
- 1 burk Dr. Oetker Sweetheart Strösselmix + godisknappar för dekoration och ev. glasspinnar om du vill sätta dina kakor på pinne

Sätt ugnen på 175°C.

Blanda ihop smör och samtliga torrvaror i en matberedare. Tillsätt sedan ett ägg åt gången så att degen precis går ihop .

Den här typen av degar skall bearbetas så lite som möjligt för att få spröda kakor.

Kavla ut degen mellan två bakplåtspapper och kyl ca 1h eller mer.

Kavla ut till ca 0,3 cm tjock degplatta.

Stansa ut figurer med hjälp av en pepparkaksgubbe-form som du sedan vänder upp och ner så att benen blir till öron.

Lägg på bakpappersklädd plåt och grädda i ca 15-20 min.

Låt svalna och sedan är det bara att dekorera med kristyr och dekoration. Om du vill ha dina kakor på pinne fäster du dom med en klick kristyr på baksidan som sen får stelna.