


# Grunddeg till 3 olika småkakor

I detta recept får du tre kakor I ett. På en grunddeg får du ut Kanel- Apelsin- och Spiralkakor. Nu är hela kafferepet fixat!

cirka 20 - 40 styck

   Lyckas lätt

 up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

6 dl vetemjöl  
250 g smör eller margarin  
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker  
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver  
2,5 dl socker  
1 st ägg

## ① Grunddeg - Gör så här:

Sila mjöl och bakpulver i en skål. Tillsätt vaniljsocker, socker, ägg, smör eller margarin och blanda väl tills degen är slät.

### 1. Mandel-Kanelkakor:

Forma ca 5 cm tjocka längder och lägg dem i kylskåpet till de blivit hårda. Blanda 1 påse skalad och hackad mandel, 1 tsk kanel och 25 g pärlsocker och rulla längderna i blandningen. Skär längderna i ca 1/2 cm tjocka skivor och lägg dem på en bakpappersklädd plåt. Grädda kakorna i 180-200 grader ca 10 min.

### 2. Choco-Apelsinkakor:

Blanda grunddegen med ca 50 gram hackad choklad, 1/2 förpackning (50 gram) Dr. Oetker hackat apelsinskal, saft från 1/2 apelsin och knåda allt till en slät deg. Forma ca 5 cm tjocka längder av degen och lägg dem i kylskåpet tills de blivit hårda. Skär längderna i ca 1/2 cm tjocka skivor och lägg dem på en bakpappersklädd plåt. Grädda kakorna i 180-200 grader ca 10 min.



### 3. Spiralkakor:

Dela grunddegen i 2 delar. Blanda den ena med 25 g kakao och ca 50 gram hackad choklad och knåda till en slät deg. Forma delarna till fyrkanter och lägg dem i kylskåpet till de är fasta. Lägg den mörka degen ovanpå den vita och kavla ut degen till en 20 x 30 cm stor fyrkant. Rulla ihop degen som en rulltårta och skär ca 1/2 cm tjocka skivor. Grädda kakorna i 180-200 grader ca 10 min.

