

Juliga småkakor

Recept på mördegskakor som dekorerats med glasyr och skimrande strössel. Ett gott alternativ till julens pepparkakor.

cirka 90 styck



Lyckas lätt

up to 30 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

500 g vetemjöl
250 g smör
250 g socker
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
0,5 tsk Dr. Oetker Citronarom
2 st ägg

Dekoration:

1 Förp. Dekorationsglasyr
Dr. Oetker Black & Gold strösselmix

- 1 Sätt ugnen på 200 grader (varmluft ca 180 grader). Klä en plåt med bakplåtspapper. Blanda ingredienserna till en jämn och slät deg. Kavla tunt, ca 0,5 cm, och stansa ut kakor med pepparkaksmått. Lägg kakorna på plåten och grädda mitt i ugnen ca 8-10 minuter. Låt kakorna svalna på galler.
- 2 Dekorera kakorna med vit dekorationsglasyr och strössel i svart och guld.