

Mandelkubb

Recept på en klassisk småkaka som fortfarande är lika populär på fika-bordet!

cirka 24 styck



Lyckas lätt

up to 40 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

100 g smör
1,5 dl strösocker
1 st ägg
2 dl filmjöl
2 tsk Dr. Oetker Hjorthornssalt
5 - 8 droppar Dr. Oetker
Bittermandelarom
6,5 dl vetemjöl

Dekoration:

1 påse Mandelspån

- 1** Gör så här:
Sätt ugnen på 200 grader.
- 2** Blanda smör och socker poröst.
- 3** Tillsätt alla resterande ingredienser och blanda om.
- 4** Dela degen i fyra delar på lätt mjölat bord, forma till rullar, dela varje i sex bitar.
- 5** Lägg på smörad plåt och strö över mandelspån. Grädda i 10 minuter på 200 grader.
Vill du hellre toppa dina mandelkubb mot pärlsocker, byt då bara ut mandelspånen.