

Småkakor som kaninrumpor

Recept på påskens sötaste småkaka.

cirka 30 styck



Lyckas lätt

up to 100 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

- 100 g smör rumsvarmt
- 1 dl strösocker
- 1 st ägg
- 0,5 tsk Dr. Oetker Citronarom
- 1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 0,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- 3,5 dl vetemjöl
- 2 st Kristyr vit
- 1 msk Dr. Oetker Dekorationshjärtan
- 1 msk Minipearls 4-mix

- 1 Vispa smör och socker ljust.
- 2 Tillsätt ägg och citronarom, vispa slät.
- 3 Blanda de torra ingredienserna i en separat skål och tippa över i smörblandningen. Rör till en deg.
- 4 Forma degen till en boll, lägg i en påse och låt den vila i kylskåpet minst 1 h.
- 5 Kavla ut degen på mjölat bakbord ca 1-2 mm tjock, stansa ut runda kaninkroppar (ca 5,5 cm i diameter) och två tassar (ca 1 cm i diameter) till varje kropp.
- 6 Lägg försiktigt kakorna på en pappersklädd bakplåt.
- 7 Grädda ca 6-8 minuter i mitten av ugnen på 175 grader. De ska precis bli gyllene i kanterna. Lägg över de gräddade kakorna på galler och låt svalna.



- 8 Smycka de svala kaninkropparna med vit kristyr från Dr. Oetker och tryck dit tassarna. Skapa svansar med hjälp av minipearls som sätts på plats innan kristyren stelnat. Dekorera tassarna med vit kristyr och skapa avtryck med dekorationshjärtan och minipearls. Låt kristyren stelna innan servering.

