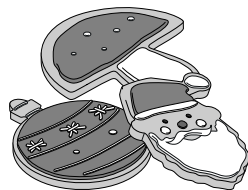


da Produktinformation og opskrift



Rengøring

Rengør udstikkerne med varmt vand og lidt opvaske-middel inden første anvendelse og efter hver brug. Udstikkerne tåler maskinopvask.

Tips til bagning

- Det er nemmest at arbejde med dejen, når den kommer lige fra køleskabet. Hvis dejen bliver varm, kan den kun løsnes med besvær. Så er det bedre at lægge dejen i køleskabet igen og bruge en anden, godt afkølet portion dej i mellemtiden.
- Hvis det stadig er svært at få dejen ud af udstikkerne, kan du drysse lidt mel på dejen, før du stikker kagerne ud.
- Prøv også andre småkageopskrifter, fx med mørdej. Det er vigtigt at vælge en type småkager, som er relativt hårde efter bagning.



www.tchibo.dk/vejledninger

Varenummer: 380 679

Basisopskrift på småkager med pynt

Ingredienser

Småkagedej	Glasur
125 g smør	750 g flormelis
75 g sukker	3 æggehvider
250 g mel	1 spsk. citronsaft
2 tsk. vaniljesukker	Rød, gul, grøn og blå frugtfarve og/eller kakaopulver – alt efter smag og behag
1 æg (str. M)	Flere sprøjteposers til engangsbrug

Tilberedning

1. **Kagedej:** Ælt først smør (i små stykker), sukker, mel, vaniljesukker og æg sammen med håndmikserens dejkroge og derefter med hænderne, til du har en glat dej. Hvis dejen stadig smuldrer, skal du tilsætte lidt vand. Vikl dejen i et stykke husholdningsfilm, og stil den i køleskabet i ca. 30 minutter.
2. Forvarm ovnen til 200 °C (over-/undervarme; varmluft: 175 °C; gasovn: trin 3). Drys lidt mel på køkkenbordet, rul dejen ud i et ca. 3 mm tykt lag, og udstik småkager med udstikkerne efter smag og behag.
3. Sæt de udstukne småkager på en kold bageplade beklædt med bagepapir, og bag dem i ca. 10 minutter. Lad dem køle af.
4. **Lav en basisglasur** ved at sigte flormelis i en skål. Pisk æggehvide og citronsaft sammen med håndmikserens piskeris. Tilsæt flormelis, og bland det hele sammen til en glat glasur.
5. Tag ca. 1/4 af flormelismassen fra, og tildæk den til senere brug. Rør resten af glasuren op med lidt vand, der tilsættes lidt efter lidt, indtil glasuren er lind til flydende og nem at smøre ud. Fordel den faste og den linde glasur i flere små skåle, og farv den efter ønske i forskellige farver fx med frugtfarve og/eller kakaopulver. Fyld glasuren i små engangssprøjteposers.
6. Sprøjt konturerne på småkagerne med den faste glasur, og lad den tørre lidt ind. Udfyld konturerne med den bløde glasur. Alt efter ønske kan du sprøjte mønstre på småkagerne med den bløde glasur og eventuelt marmorere den med en træpind. Eller du kan lade glasuren tørre og derpå pynte med mønstre.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.dk