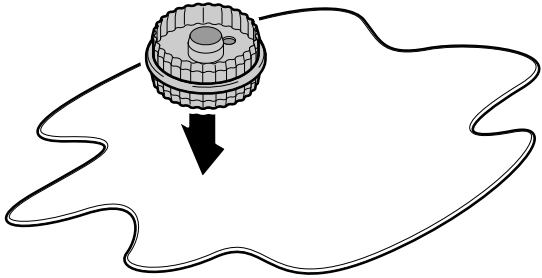
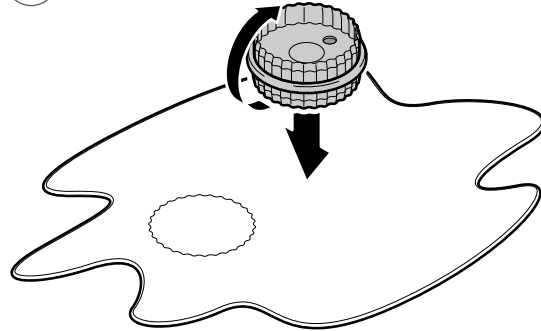


Anvendelse

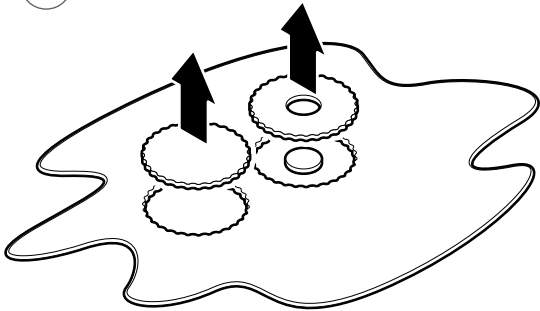
1



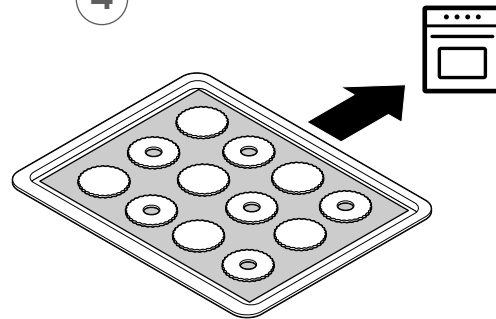
2



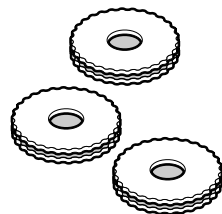
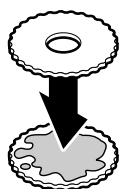
3



4

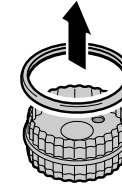


5



da Viktige oplysninger

- Takket være silikoneringen hele vejen rundt ligger udstikkerne godt og skridsikkert i hånden, når man udstikker småkager. Kan bruges med og uden silikonering.



Rengøring

- Rengør udstikkerne med helt varmt vand og lidt opvaskemiddel før første brug og straks efter hver brug.
Vigtigt: Tag altid silikoneringen af udstikkeren, før du vasker den, og vask begge dele separat af.
- Både udstikkerne og silikoneringen tåler også maskinopvask. Undgå dog at placere dem lige over varmelegemerne.

Opskrift på syltetøjskager

Til ca. 50 stk. | 80 kcal pr. stk.
1 t. tilberedning | 1 t. afkøling
8 min. bagetid

Ingredienser

1/2 vaniljestang
350 g mel
250 g koldt smør
130 g sukker
1 æggehvide
salt
150 g ribssyltetøj
mel til udrulning
flormelis som pynt

Tilberedning

1. Flæk vaniljestangen på langs, og skrab kornene ud med en spids kniv. Kom melet i en stor skål, og lav en fordybning i midten. Fordel smørret i små flager og sukkeret på kanten af fordybningen. Kom æggehviden, lidt salt og vaniljekornene i fordybningen. Ælt det hele sammen til en glat dej med hænderne. Vikl dejen i et stykke hus-holdningsfilm, og læg den i køleskabet i ca. 1 t.

2. Forvarm ovnen til 200 °C (over-/undervarme; varmluft: 180 °C). Drys mel på køkkenbordet, og rul dejen portionsvist ud i et ca. 3 mm tykt lag. Udstik småkagerne en efter en, halvdelen med et hul i midten (cirkel-, stjerne- eller hjerteformet afhængigt af udstikkeren). Læg kagerne på en kold bageplade beklædt med bagepapir, og bag dem gyldne i ovnen (midterste rille), 6-8 min. Lad dem køle af på en trådrist.
3. Opvarm syltetøjet lidt, og passér det gennem en sigte. Smør det på kagerne uden hul. Lad en lille kant hele vejen rundt være bar. Drys lidt flormelis på kagerne med hul, læg dem på kagerne med syltetøj, og tryk dem lidt fast.

Opskrift:
Tilladelse til trykning for Tchibo GmbH
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Alle rettigheder forbeholdes

Varenummer: 380 689

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.dk