



Rengöring

Rengör formarna före det första användningstillfället och direkt efter varje tillfälle. Diska dem med varmt vatten och lite diskmedel. Formarna kan diskas i diskmaskin.

Baktips

- Det går lättast att bearbeta deg som kommer direkt ur kylskåpet. Det är svårare att få loss varm deg ur motivformarna. Lägg i så fall tillbaka degbiten i kylskåpet och bearbeta en annan, nedkyld portion.
- Om det fortfarande är svårt att få loss degen ur motivformarna kan du pudra den med lite mjöl innan du skär ut kakorna.
- Testa även andra småkaksrecept, t.ex. av mördeg. Småkakorna måste dock kunna bli rätt hårda efter gräddningen.



www.tchibo.se/bruksanvisningar

Artikelnummer: 380 679

Grundrecept för dekorerade småkakor

Ingredienser

till kakdegen	till sockerglasynen
125 g smör	750 g florsocker
75 g socker	3 äggvitor
250 g mjöl	1 msk citronsaft
1 paket vaniljsocker	valfri livsmedelsfärg, t.ex. röd, grön och blå och/eller kakao
1 ägg (storlek M)	flera engångs- spritspåsar

Tillagning

1. **Till kakdegen:** Blanda först smör (i små bitar), socker, mjöl, vaniljsocker och ägg med elvispens degkrok och knåda sedan ihop den till en slät deg med händerna. Tillsätt lite vatten om degen fortfarande är smulig. Linda in degen i plastfolie och lägg den i kylskåpet i ca. 30 minuter.
2. Värm ugnen till 200 °C över-/undervärme; varmluft: 175 °C; Gas: steg 3). Kavla ut degen på ett lätt mjölat bakbord till ca. 3 mm tjocklek och ta ut småkakor med motivformarna efter egen smak.
3. Lägg de utskurna småkakorna på en kall plåt med bakplåtspapper och grädda dem i ca. 10 minuter. Låt dem svalna.
4. **Blanda ihop sockerglasynen:** Sikta ner florsockret i en skål. Vispa ihop äggvita och citronsaft med vispen på en elvsip. Tillsätt florsockret och rör till en slät glasyr.
5. Ställ ca. 1/4 av florsockerglasynen åt sidan och täck över den. Blanda ihop resten av glasynen med lite vatten efter hand, tills glasynen är lös eller flytande och lätt flyter ut. Fördela fastare och lösare glasyr i olika små skålar och färga den i olika färger med livsmedelsfärg och/eller t.ex. kakao. Häll upp glasynen i små spritspåsar.
6. Spritsa konturerna på småkakorna med den fastare glasynen och låt den stelna lite grann. Fyll sedan ytorna med den lösare glasynen. Spritsa valfria mönster med den lösare glasynen och marmorera den eventuellt med en tandpetare. Du kan också låta glasynen stelna och dekorera den i olika mönster.