# Fuchsfürtze




### Ingredienser

125 g smør
125 g sukker
250 g hvetemel
0,5 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
1 egg

Pynt:
ca 50 hasselnøtter

### Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem.
Rør i egget. Sikt i det tørre og bland sammen deigen.

Rull pølser som er ca 3 cm i diameter. Sett pølsene kaldt til de er faste. Skjær rullene i skiver og legg skivene på stekeplate dekket med bakepapir.

Del hasselnøttene i to. Press en halv nøtt godt ned i midten på hver kake. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Avkjøles på rist.

### Tips

Småkakene er holdbare i kakeboks.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fuchsfurtze