Tyske skiver

Ingredienser



♥ 175 g smør
♥ 125 g sukker
♥ 1 egg
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 4,5 dl hvetemel

Pynt:
♥ 1 egg til pensling
♥ 1 dl perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør sammen med sukker til lys og luftig smørkrem. Pisk inn egget. Sikt i de tørre ingrediensene og elt deigen lett sammen til en jevn mørdeig.

Form deigen til ruller på ca 4 cm i diameter. Sett rullene kjølig til de stivner.

Skjær rullene i tynne skiver med en skarp kniv. Legg skivene på stekeplater som er dekket med bakepapir. Pensle over kakene med sammenvispet egg og strø over perlesukker.

Stek kakene midt i ovnen ved 190°C i 10–12 minutter, eller til de er gylne. Avkjøl kakene på rist.

Tips

♥ Tyske skiver oppbevares i tett kakeboks.

♥ Småkakene er kjempegode hele året og trengs slett ikke begrenses til julen! Kakene kan også pyntes med mandelflak, se oppskrift på **Mørdeigsskiver**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tyske-skiver