Julesmåkaker



Ingredienser

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

Pynt:
sukker
kanel

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. Dryss over sukker og kanel på hver kake.

Stek kakene midt i ovnen ved 190°C i 10-12 min, eller til de er gyldne. Avkjøl kakene på rist.

Tips

"Julesmåkaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "Tyske skiver" og "Mørdeigsskiver".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/julesmakaker