Anisstjerner



Ingredienser

♥ 150 g hvetemel
♥ 50 g sukker
♥ 1,5 ts malt stjerneanis
♥ 100 g smør
♥ 1 eggeplomme

Glasur og pynt:
♥ 1 eggehvite
♥ 2-3 dl melis
♥ røde og grønne sukkerkuler eller annen kakestrøssel

Fremgangsmåte

Ha hvetemel, sukker og malt stjerneanis i en food processor med hakkekniv.

Del smøret opp i mindre biter og ha også dette oppi food processoren. Kjør food processoren på full hastighet til smøret har smuldret seg fint med det tørre.

Tilsett eggepommen og kjør food processoren videre på full hastighet til deigen samler seg. Pakk deigen inn i plast og legg den i kjøleskapet i 30 minutter så den blir litt fastere og lettere å jobbe med.

Kjevle ut deigen nokså tynt (3-4 mm) og stikk ut stjerner. Legg stjernene på bakepapirdekkede stekeplater og stek kakene midt i ovnen ved 220°C i ca. 5 minutter.

Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på en kakerist og avkjøles helt.

Rør sammen eggehvite og melis til en tykk melisglasur. Ringle glasuren over kakene og dekorer kakene med sukkerkuler eller annen type kakestrøssel.

La kakene stå i romtemperatur til glasuren har stivnet.

Tips

♥ Eggehviten gjør at melisglasuren stivner bedre enn om man lager melisglasuren med vann.

♥ Kakene kan oppbevares i en tettsluttet kakeboks.

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

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