



Anna's Udstikkerdej - en god småkage grunddej

GRUNDDEJ

Dejen minder lidt om en mørdej – lige tilpas sød og dejlig nem at arbejde med.

Tid: ca. 20 min. plus hvile- og bagetid

(1 portion), (12 store stjerner)

120 g hvedemel
35 g kartoffelmel
60 g flormelis
100 g smør
1 lille æggeblomme
korn af 1 vaniljestang
1 pose smuttede mandler, ca. 40 g
125 g flormelis
lidt pasteuriseret æggehvide

1. Kom hvedemel i en skål sammen med kartoffelmel og flormelis.
2. Tilsæt smørret, og saml dejen med æggeblommen. Er dejen klistret, tilsættes lidt mere hvedemel.
3. Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Bland vaniljekorn og finthakkede mandler så vaniljen ikke klumper. Ælt vaniljekorn og finthakkede mandler i grunddejen. Pak dejen i husholdningsfilm.

4. Stil dejen tildækket i køleskabet i ca. 30 min., før den er klar til brug.

Rul dejen ud til ca. 3 mm's tykkelse på et meldrysset bord, og udstik til stjerner. Læg kagerne på en bageplade med bagepapir, og bag stjernerne ved 175 grader i 12-15 min. Afkøl stjernerne på en bagerist.

5. Rør flormelis med æggehvide til en tyk glasur. Kom glasuren i en bollesprøjte med en lille tylle eller i en frysepose, hvor der er klippet et lille hul i det ene hjørne. Dekorér kagerne

