

Butterplätzchen - þýskar smjörkökur

Af recipesfromeurope.com

Innihald

2 bollar hveiti (um 240 gr)

¾ bolli smjör (um 165 gr)

1 tsk vanilla

⅓ bolli sykur (um 66 gr)

1 egg

Smá salt

½ bolli flórsykur (um 65 gr)

2 ½ tsk sítrónusafi eða vatn

Skraut

Aðferð

- 1) Blanda öllu saman í skál og hnoða vel saman með höndunum
- 2) Setja deigið í filmu og láta það kólna í ísskáp í allt að 30 mín
- 3) Hita ofninn í 180°C og setja bökunarpappír á plötu
- 4) Setja smá hveiti á borð og fletja deigið út með kökukefli þar til það er um 1 cm þykkt
- 5) Skera deigið út með kökuformum
- 6) Baka í miðjum ofni í 10-12 mín
- 7) Kæla kökurnar
- 8) Blanda saman flórsykri og vökva og skreyta kökurnar þegar þær eru alveg kaldar