

Opskrift på småkager af krydderdej

ca. 50 stk

Ingredienser

- 125 g blødt smør
- 200 g brun farin
- 1 æg
- 350 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- ½ tsk. natron
- 2 tsk. stødt kanel
- 1 tsk. stødt ingefær

TIP!

Ønskes dejen anvendt til småkager i Halloween, kan den evt. tilsættes sort frugtfarve. Herved kommer figurerne til at fremstå ekstra dramatiske.

Pisk smør og farin godt sammen. Slå ægget ud heri og pisk det med. Særskilt blandes mel, bagepulver, natron og krydderier, hvorefter blandingen hældes ned til det øvrige og røres med. Saml dejen og stil den i køleskabet ca. 1 time.

Drys mel på bordet, læg dejen herpå og rul den flad og tynd med en kagerulle. Stik småkagerne ud med udstiksforme efter smag. Stil småkagerne (ikke for tæt) på bageplade med bagepapir.

Bag småkagerne ca. 12 min. midt i alm. ovn ved 175 °C grader

