

FANTASI-SMÅKAGER

10 stk. af hver farve

VANILJESMÅKAGEDEJ

1 dl kage hvedemel, Valsemøllen
0,5 dl flormelis
40 g smør, blødt
1 tsk. vaniljesukker
et nip salt
1 æggeblomme

KAKAOSMÅKAGEDEJ

0,75 dl kage hvedemel, Valsemøllen
10 g kakao
30 g flormelis
40 g smør, blødt
et nip salt
1 æggeblomme

I ØVRIGT

lidt æggeblomme

VANILJESMÅKAGEDEJ

- 1 Smuldr hvedemel, flormelis, blødt smør, vaniljesukker og salt, til det minder om brødkrummer.
- 2 Saml dejen hurtigt med æggeblommen.
- 3 Stop med at ælte, så snart dejen er ensartet.
- 4 Kom dejen i en frysepose, tryk den lidt flad – så den køler hurtigere, og læg den på køl i mindst 30 minutter.

KAKAOSMÅKAGEDEJ

- 5 Smuldr hvedemel, kakao, flormelis, blødt smør og salt, til det minder om brødkrummer.
- 6 Saml dejen hurtigt med æggeblommen.
- 7 Stop med at ælte, så snart dejen er ensartet.
- 8 Kom dejen i en frysepose, tryk den lidt flad, så køler dejen hurtigere, og læg den på køl i mindst 30 minutter.

I ØVRIGT

- 9 Ælt hver af de to portioner dej kort sammen, og udrul dem herefter i ca. 4 mm tykkelse på et bord let drysset med mel.
- 10 Udstik 16 små bunde (6 cm i diameter – gerne med en bølget kant).
- 11 Udstik herefter en midte på dem alle (jeg bruger et hjerte, en stjerne og en blomst som midte), og byt midterne, så kakaosmåkagerne får en vaniljemidte og omvendt.
- 12 Placer småkagerne på en bageplade med bagepapir.
- 13 Pensl dem med lidt æggeblomme.
- 14 Bag småkagerne ved 190 grader varmluft i 10-12 minutter.
- 15 Lad dem køle af.



OVERRASKELSE-SMÅKAGER

ca. 6 stk.

DEJ

1 tsk. kanel
2,5 dl kage hvedemel, Valsemøllen
1 dl flormelis
100 g smør, blødt
2 æggeblommer

I ØVRIGT

1 dl isomalt
krymmel
100 g flormelis
15-20 g æggehviter
pastafarve efter ønske

DEJ

- 1 Sigt kanel, mel og flormelis ned i en stor skål, og ælt smørret ind i melet.
- 2 Tilsæt æggeblommer, og ælt dejen, til den samler sig.
- 3 Kom småkagedejen i en frysepose, og læg den på køl i 30-60 minutter.

I ØVRIGT

- 4 Udrul dejen i lidt mel på køkkenbordet, og udstik 12 småkager med en rund udstikker (6 cm i diameter).
- 5 Udstik herefter en midte på alle småkager (ca. 3 cm i diameter).
- 6 Placer småkagerne på en bageplade beklædt med bagepapir.
- 7 Bag dem ved 190 grader varmluft i 10-12 minutter.
- 8 Lad dem køle af på en rist.
- 9 Smelt isomalt i en gryde.
- 10 Placer småkagerne på et spækbræt lavet af træ, som tåler varme. Beklæd spækbrættet med bagepapir.
- 11 Fordel isomalten ligeligt i småkagerens midte og lad isomalten sætte sig.

- 12 Pisk flormelis og vand sammen til en sej glasur.
- 11 Kom glasuren i en sprøjtepose og klip et lille hul.
- 12 Vend småkagerne på hovedet, og sprøjt en krans af glasur på 6 af dem.
- 13 Fyld dem med krymmel, og "luk" dem med en småkage uden glasur.
- 14 Dekorér evt. småkagerne med glasur.
- 15 TIP: Isomalt er en slags sukkererstatning, der bruges til bolcher, slik og sukkerpynt. Det er dejligt at arbejde med, men bliver varmt, så du skal have en voksen ved din side, når du leger med isomalt.

