

Klassiske Kammerjunkere



Nem

Super nemme og hurtige at lave

(2 bageplader, ca. 100 stk)

Ingredienser

250 g hvedemel

1 spsk Dr. Oetker Ægte Vanillesukker

2 tsk Dr. Oetker Bagepulver

125 g smør

75 g sukker

1 æg (str M)

Tilberedning

Bland hvedemel, vanillesukker og bagepulver. Smuldr smørret i melet, tilsæt sukker og sammenpisket æg, og saml dejen. Tril dejen i pølser, og skær dem i skiver. Tril skiverne til små kugler, læg dem på bagepladen og tryk dem flade med tommeltotten. Bag kagerne midt i ovnen 10 min. ved 175° C, sluk for varmen og lad ovnlågen stå åben 10 min. Lad kagerne køle af på risten og opbevar dem i en kagedåse. Server letknuste i koldskål.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Danmark A/S - www.oetker.dk

