

DET SØDE ALFABET

Denne opskrift har jeg fået fra en tysk veninde, som også er en begejstret hobbybager.

Til ca 25-30 store bogstaver:

250g økologisk hvedemel

1 stk. økologisk æg

100g florsukker

1 spsk. vaniljesukker

100g køkkenvarm, økologisk smør

200g glasursukker eller finsigtet florsukker

Saft af citron

Nogle poser pynteslik af eget valg eller pynt med indfarvet glasur mv.

FREMSTILLING

Det sigtede mel æltes sammen til mørdej med ægget, sukker, vaniljesukker og stykker af det meget bløde smør. Ælt dejen kort igennem og form den til en rulle. Put dejen i pose og læg den i køleskabet i ca. 2 timer.

Rul den kolde mørdej ud i passende tykkelse, udstik bogstaver eller tal med KageButikkens store bagstav- og tal-udstikker, læg bogstaverne på en smurt plade, sæt pladen i den 200°C forvarmede ovn, bag dem i ca. 10-15 min.

Glasursukkeret og citronsaften røres sammen til en tyk glasur, som endnu kan smøres ud. Smør glasuren på de endnu varme bogstaver og pynt dem med pynteslik eller andet.

God arbejdslyst :o)

Med venlig hilsen

Monika Funder Bonde & Susie Funder

KageButikken