

SMÅKAGEDEJ MED MARCIPAN

750g hvedemel
500g smør
250g florsukker
3 stk. æggehvider
150g marcipan, groft revet
Reven skal af citron
1 spsk. rom

Bland en hurtig dej, som lægges i køleskabet i 1 time og forarbejdes samme dag eller dagen derefter. (Kan fryses).

- Du kan variere den med kakao, som du ælter ind i dejen.
- Men, småkagerne kan du også dykke delvis ned i mørk eller lys chokolade.
- Du kan også udstikke småkagerne, en del med rund hul, den anden uden hul, læg dem sammen med marmelade, mens de endnu er varme. Sigt florsukker blandet med vaniljesukker ovenpå.
- Til pynt kan du bruge vores lækre cocoa nibs, brudte kakaobønner, som er karamelliserede. Pensle lidt af vores flydende Schweizer karamelcreme hen over overfladen først.

God arbejdslyst :o)

Med venlig hilsen
Monika Funder Bonde & Susie Funder
KageButikken