



Tyske skiver

Ingredienser

- ♥ 175 g smør
- ♥ 125 g sukker
- ♥ 1 egg
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 0,5 ts bakepulver
- ♥ 4,5 dl hvetemel

Pynt:

- ♥ 1 egg til pensling
- ♥ 1 dl perlesukker



Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør sammen med sukker til lys og luftig smørkrem. Pisk inn egget. Sikt i de tørre ingrediensene og elt deigen lett sammen til en jevn mørdeig.

Form deigen til ruller på ca 4 cm i diameter. Sett rullene kjølig til de stivner.

Skjær rullene i tynne skiver med en skarp kniv. Legg skivene på stekeplater som er dekket med bakepapir. Pensle over kakene med sammenvispet egg og strø over perlesukker.

Stek kakene midt i ovnen ved 190°C i 10-12 minutter, eller til de er gylne. Avkjøl kakene på rist.

Tips

- ♥ Tyske skiver oppbevares i tett kakeboks.

♥ Småkakene er kjempegode hele året og trengs slett ikke begrenses til julen! Kakene kan også pyntes med mandelflak, se oppskrift på [Mørdeigsskiver](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/tyske-skiver>