Mørdeigsskiver

Ingredienser



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

Pynt:
1 egg til pensling
mandelflarn
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 legg på noen mandelflarn til pynt. Dryss litt perlesukker på hver kake til slutt.

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

Tips

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

Kakene er også svært gode uten mandler på toppen, se oppskrift på "Tyske skiver".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mordeigsskiver