Vaniljekjeks med julemønster (Stempelkjeks)



Ingredienser

- ♥ 400 g hvetemel
- ♥ 200 g melis
- ♥ 200 g smør
- ♥ 1 ss vaniljepasta
- ♥ 1 egg
- ♥ ev. 1 eggeplomme

Fremgangsmåte

Ha mel, melis og smør i en food processor. Kjør til smøret smuldrer seg fint i det tørre. Hvis du ikke har en food processor, går det fint å smuldre smøret i det tørre med fingrene i stedet. Tilsett vanilje og egget og kjør videre til deigen samler seg. Kna den godt sammen. Dersom deigen virker tørr, kan du tilsette en eggeplomme ekstra. Pakk deigen inn i plast og legg den i kjøleskapet i 30 minutter.

Kjevle ut deigen, ikke for mye av gangen, og ikke for tynt. Stikk ut kjeks i ønsket fasong og press på kakestempelet for å få mønster. Finn frem et stort brett som passer i kjøleskapet og dekk det med bakepapir. Legg kakene på bakepapiret og sett brettet i kjøleskapet i 30 minutter (denne avkjølingen gjør at kakene beholder fasongen og mønsteret bedre under stekingen).

Flytt bakepapiret med kakene over på stekeplate og stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 10 minutter, til de er gjennomstekte, men fortsatt helt lyse i fargen. Steketiden avhengig av hvor store og tykke kakene er.

Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Tips

♥ Kakestempler fås kjøpt i butikker som selger bakeutstyr.

♥ Ikke kjevle ut deigen alt for tynt ellers blir de vanskelige å flytte over på stekeplaten. Husk også på at kakene blir litt tynnere når du trykker stempelet på dem. Jeg foretrekker å bruke melis til utkjevlingen i stedet for hvetemel, men det er en smakssak.

♥ Det er et veldig lurt triks å la kakene avkjøles en stund i kjøleskapet for stekingen. Det gjør kakene fastere slik at mønsteret bevares bedre under stekingen.

♥ Kjeksene oppbevares i tett kakeboks. Vent til de er helt kalde før du har dem i boksen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vaniljekjeks-med-julemonster-stempelkjeks