Christmas Sugar Cookies (julete vaniljekjeks)



Ingredienser

Vaniljekjeks (Vanilla Cookies):
♥ 400 g hvetemel
♥ 200 g melis
♥ 200 g mykt smør
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 1 egg
(og evtl. 1 eggeplomme ekstra, se tips)

Pynt:
♥ 1 eggehvite
♥ sukkerstrøssel (se tips)

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 (se tips).

Avkjøl deigen innpakket i plast i 30 minutter.

Kjevle ut deigen, men ikke all deig på en gang, og ikke kjevle for tynt (ca 0,5 cm tykt). Som sagt er det lurt å bruke bakematte og kjevle med non-stick kjevle (se tips).

Stikk ut kjeks i de fasongene du ønsker, men det er lurt at kjeksene er noenlunde jevnstore (se tips).

Flytt kakene over på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av en stekespade, og avkjøl dem helst i 20 minutter før steking (det gjør at de holder fasongen bedre under stekingen).

Pensle over kjeksene med eggehvite og dryss på farget sukkerstrøssel.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 10 minutter, til de er gjennomstekte, men fortsatt helt lyse i fargen. Steketiden er avhengig av hvor store og tykke cookiesene er. Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Tips

♥ Jeg synes deigen blir bra med 1 egg, men jeg bruker da også vaniljepasta som bidrar til fuktighet i deigen. Dersom du bruker vaniljesukker i stedet for vaniljepasta, eller av annen grunn synes deigen virker tørr etter å ha hatt i vaniljepasta og det ene egget, er det bare å tilsette litt mer egg. Bruk da gjerne en eggeplomme, siden du jo trenger en eggehvite til å pensle kjeksene med.

♥ Deigen blir smidigere av å knas godt og så ligge kjølig en liten stund før utkjevling, men ikke så lenge at deigen blir hard. Hvis det skulle skje, lar du deigen stå i romtemperatur en stund slik at den mykner igjen.

♥ Du kan bruke litt melis ved utkjevlingen. Bakematte er et supert produkt, og denne her er den største og flotteste jeg noengang har sett. Materialet er slik at det holder seg fast på bordet uten å skli. Kjevlen med non stick-belegg er også genial!

♥ Kakene på stekebrettet bør være noenlunde like store slik at de trenger samme steketid.

♥ Farget sukkerstrøssel finnes i de fleste kjøkkenbutikker som selger kakepynt. Jeg brukte her denne varianten fra Wilton. Slikt strøssel finnes såklart i alle farger, så disse kjeksene kan vel så gjerne lages i andre farger på andre tider på året.

♥ "Sugar Cookies" oppbevares i tett kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/christmas-sugar-cookies-julete-vaniljekjeks