

Lakrids-tranebær småkager (mange)

500 gr. hvedemel
1 tsk. bagepulver
60 gr. lakridspulver (kan købes i specialbutikker)
125 gr. soltørrede tranebær
375 gr. koldt saltet smør
500 gr. fint rørsukker
ca. 2 æg

Fremgangsmåde:

Sigt hvedemelet sammen med bagepulver i en røreskål.

Tilsæt lakridspulver, tranebær og smør i små tern.

Kør på en røremaskine med vingen/dejkrogen (ikke piskeren), til smørret er kørt ud. Eller findel det med hænderne, til smørret ikke kan mærkes mere.

Tilsæt nu sukker og æg.

Kør kun til dejen lige samler sig. Det er meget vigtigt, så småkagerne ikke mister deres sprøde struktur.

Eller ælt forsigtigt med hænderne og saml hurtigt dejen.

Del dejen i klumper på 500 gr. og tril dem i lange pølser med en diameter på knap 3 cm (som en 20-kroners mønt). Rul dejpølserne ind i bagepapir og læg dem i fryseren til de er hårde.

Forvarm ovnen til 180 grader varmluft.

Skær pølserne i ca. 1 cm. tykke skiver. Læg dem med lidt mellemrum på en bageplade med bagepapir eller en silikonemåtte.

Bag dem i ca. 8 – 10 minutter.

Tag småkagerne ud og lad dem køle af på en bagerist.

Opbevares bedst i en kagedåse med tætsluttende låg.