Sugar Cookies – juleudgave

Disse cookies er en rigtig familie snack. Min dreng elsker at være med til at udstikke og dekorere, og de kan brufes til alle begivenheder og højtider. Kardemommen kan udelades, men er lækkert i denne juleudgave af cookies.

Det rækker til ca. 30-40 cookies afhængig af størrelsen

Du skal bruge:

Til cookies:
420 g hvedemel
1 tsk bagepulver
1/4 tsk salt
250 g usaltet smør, stuetemperatur
225 g rørsukker
2 æg, små og stuetemperatur
2,5 tsk vaniljepulver
1 tsk kardemomme

Til icingen:
1 bæger æggehvide
300 g flormelis
Vand
Pastafarve

Sådan gør du:
1. bland hvedemel, bagepulver, kardemomme og salt i en skål.

2. Pisk smør og rørsukker sammen i en anden skål til det er en ensartet konsistens, ca. 2 minutter. Tilsæt æg og vaniljepulver til smørblandingen og pisk i 1 minut ved høj hastighed.

3. Bland de to skåle det tørre og det våde) med hinanden og pisk ved lav hastighed, til det hele er blandet sammen.

4. Dejen skal nu pakkes ind i husholdningsfilm eller lignende og på køl i mindst to timer. Den kan sagtens tåle at stå til dagen efter. Du kan med fordel rulle dejen ud på en bageplade med bagepapir, dække den med folie og komme den på køl. Dejen bliver relativt hård når den har været på køl, så den vil være lettere at bruge hvis den er rullet ud på forhånd.

5. Efter nedkøling kan dejen rulles ud og udstikkes med forskellige udstikkere. Husk at de skal være samme tykkelse.

6. Bag dem i ovnen ved 175 grader i 11-12 minutter, til de begynder at få en let brun farve i kanterne. Lad dem køle helt af.

7. Lav nu icingen. Pisk æggehvidder og flormelis til ensartet konsistens. Er glasuren for tyk, kan du tilsætte en smule vand. Brug kun lidt ad gangen. Bliver den for flydende kan du tilsætte mere flormelis.
Opdel icingen i flere små skåle og tilsæt forskellig pastafarve til hver skål.
Brug sprøjteposer til at sprøjte mønstre på kagerne. For børn og utålmodige voksne kan de spises med det samme herefter, men ideelt er de tørre efter et par timer.

Kagerne kan opbevares i lufttæt beholder i op til 5 dage.