



Sprø vaniljehjerter

70 - 80 stykker



Enkel



ca. 80 min. (ekskl. evt. steke- og avkjølingstid)



Deig:

325 g hvetemel

75 g potetmel

125 g melis

stk. Dr. Oetker Vaniljestang

250 g smør, kaldt i terninger

1 eggeplomme str. M/L

1 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker

Dekor om ønskelig:

Dr. Oetker Dekorskrift

Dr. Oetker Silver Mix Strøssel

- 1 Rør siktet hvetemel, potetmel, melis og vaniljesukker sammen i en bolle. Skrap ut frøene fra vaniljestangen, finhakk belgen og ha alt oppi det tørre. Smuldre smøret i melblandingen til det får en konsistens som rasp. Tilsett eggeplomme og samle deigen raskt. Dekk til deigen og sett den i kjøleskap i minst 40 minutter.
- 2 Sett stekeovnen på 160 °C varmluft eller 180 °C over- og undervarme.
Dryss mel på bordet før deigen kjevles til den er 1/2 cm tykk. Stikk ut stjerner med en form og legg dem på en stekeplate med bakepapir.
Stek vaniljestjernene i 8-10 minutter til de er gyldenbrune. Avkjøl på en bakerist og oppbevar i en tett kakeboks.

Tips fra testkjøkkenet

- Dekorér gjerne stjernene med dekorskrift eller glasur og strøssel.



© Dr. Oetker Norge AS · Postboks 483 · 1411 Kolbotn · www.oetker.no

E-post: oetker@oetker.no · Tlf: 66 82 34 20