



Stjernemenn

ca. 50 stykker

Enkel

ca. 30 min. (ekskl. evt. steke- og avkjølingstid)



Kakedeig:

250 g hvetemel
1/2 ts Dr. Oetker Bakepulver
100 g melis
1 - 2 ts revet sitronskall
125 g mykt smør
1 egg

Dekorasjon:

Dr. Oetker Christmas Strøssel
Dr. Oetker Dekorskrift

1 Tilberedning

Forvarm ovnen til 180°C. Bland mel og bakepulver i en bakebolle. Tilsett resten av ingrediensene, og lag en jevn deig med en mikser (bruk eltekroker). Kjevle ut deigen på et melet underlag. Stikk ut stjerner, og legg dem på et stekebrett med bakepapir.

2 Legg en rød eller grønn sjokoladeknapp på midten av stjernene, og brett en eller to av stjernespissene som „armer“ over. Trykk armene litt fast. Stjernene stekes i midten av ovnen i ca. 10 min. Avkjøles på rist med bakepapiret under. Pynt til slutt stjernene med dekorskrift.



© Dr. Oetker Norge AS · Postboks 483 · 1411 Kolbotn · www.oetker.no
E-post: oetker@oetker.no · Tlf: 66 82 34 20