



## Fuchsfürtze

### Ingredienser

125 g smør  
125 g sukker  
250 g hvetemel  
0,5 ts bakepulver  
2 ts vaniljesukker  
1 egg

### Pynt:

ca 50 hasselnøtter



### Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Rør i egget. Sikt i det tørre og bland sammen deigen.

Rull pølser som er ca 3 cm i diameter. Sett pølsene kaldt til de er faste. Skjær rullene i skiver og legg skivene på stekeplate dekket med bakepapir.

Del hasselnøttene i to. Press en halv nøtt godt ned i midten på hver kake. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Avkjøles på rist.

### Tips

Småkakene er holdbare i kakeboks.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fuchsfurtze>