



Tyske skiver

Ingredienser

175 g smør
125 g sukker
1 egg
0,5 ts vaniljesukker
0,5 ts bakepulver
4,5 dl hvetemel

Pynt:

1 egg til pensling
perlesukker



Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør sammen med sukker til lys og luftig smørkrem. Pisk inn egget. Sikt i de tørre ingrediensene og elt deigen lett sammen til en jevn mørdeig.

Form deigen til ruller på ca 4 cm i diameter. Sett rullene kjølig til de stivner.

Skjær rullene i tynne skiver med en skarp kniv. Legg skivene på stekeplater som er dekket med bakepapir. Pensle over kakene med sammenvispet egg og strø over perlesukker.

Stek kakene midt i ovnen ved 190°C i 10-12 min, eller til de er gyldne. Avkjøl kakene på rist.

Tips

"Tyske skiver" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Småkakene er kjempegode hele året og trengs slett ikke begrenses til julen! Kakene kan også pyntes med mandelflarn, se oppskrift på "Mørdeigsskiver".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/tyske-skiver>