

Jul Linzer-kakor med Biscoff®

7 steps
10 servings

En festlig kaka som framhäver den goda Biscoff-smaken.

Ingredients

120g osaltat smör
60g florsocker
1 äggula
1/4 tsk salt
1/2 tsk vaniljextrakt
Saft från 1/4 citron
50g mandelmjöl
150g vetemjöl

Topping

Florsocker
Biscoff kakkräm

Preparation

1. Degen: lägg smöret i en skål (använd helst en matberedare, om inte blanda för hand). Vispa till en krämig massa samtidigt som du tillsätter florsockret. Tillsätt äggulan följt av salt, vaniljextrakt och citronsaft. Blanda väl.

2. Om du använder en matberedare, ta bort vispen, sätt i degkroken och sänk hastigheten. Rör i mandelmjölet och sikta i vetemjölet. Blanda tills det blivit en deg.

3. Linda in degen i plastfolie. Ställ in i kylen i 1 timme.

4. Förvärm ugnen till 180°C. Täck en bakplåt med bakplåtspapper.

5. Ta ut degen ur kylen och kavla ut den (0,5 cm tjock) på en lätt mjölad yta. Skär ut kakorna eller använd en form. Använd en mindre form eller skär ett mindre hål i mitten av kakorna. Lägg över dem på bakplåtspappret.

6. Ställ in dem i ugnen i 8 minuter tills de ser torra ut. Låt dem svalna helt på ett kylställ.

7. Pudra kakorna med florsocker. Bred Biscoff kakkräm ovanpå kakorna. Placera en utskuren kaka ovanpå en kaka som täckts med kakkräm, tryck lätt.