



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 40 min.

Tilberedningstid: 15 min.

Jul

Ingredienser

225 gram usaltet smør

225 gram sukker

225 gram peanut smør, uden klumper

2 æg

1 tsk. vanille ekstrakt

½ tsk. salt

330 gram hvedemel

2 tsk. natron

Bagelim eller glasur

80 chokolade kringler

1 pose M&Ms

Variationer

I stedet for bagelim kan der anvendes en glasur lavet på flormelis og vand. Kom 50 gram flormelis i en skål og kom 1 spsk kogende vand i. Rør rundt indtil det er ensartet.

Beskrivelse

Forvarm ovnen til 190 grader.

Pisk smør, sukker, peanut smør, æg, vanille ekstrakt og æg sammen i en skål indtil det er en ensartet glat og cremet masse. Rør herefter mel og natron i.

Del dejen i 40 stykker og rul hver del til en kugle. Klem hver kugle flad og form til en omvendt dråbe.

Kom på en bageplade med bagepapir. Husk at de hæver en smule. Bag dem i ovnen i 10-15 minutter eller indtil de er gyldne.

Lad dem afkøle, gerne på en bagerist.

Når de er kolde brug bagelim til at "lime" en rød M&Ms fast på hver kage som en næse. Lim ligeledes 2 M&M's fast som øjne. Brug brune eller hvad farve du ellers foretrækker. Lim 2 chokolade kringler fast, 1 i hver side øverst på højkant, således de ligner gevir.

Lad evt. limen tørre lidt.

Spises straks eller opbevar dem i en tæt beholder.