



FREDERIKSDAL

Cookies med tørrede kirsebær

- 150 g smør
- 100 g rørsukker
- 100 g brun farin
- 1 æg
- 1 æggeblomme
- 200 g hvedemel
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk vaniljesukker
- ½ tsk flagesalt
- ½ tsk kanel
- 100 g mørk chokolade
- 75 g hasselnødder
- 75 g tørrede kirsebær



1. Fordel de udstenede kirsebær på en bageplade med bagepapir og lad dem "tørre" i ovnen ca 30 min ved 125 g
2. Smelt smørret i en gryde og lad det simre til det bliver gyldent brunt og får en nøddeagtig duft – ca 5 minutter
3. Lad smørret køle ca 15 minutter i køleskab. Når konsistensen er fast, men stadig til at skrabe ud – skrubes det i en skål sammen med sukker og farin
4. Pisk med håndmixer til massen er let
5. Tilføj æg og pisk. Tilføj æggeblomme og pisk igen
6. Tilføj de øvrige ingredienser samt halvdelen af chokolade, nødder og kirsebær. Pisk ved lav hastighed til dejen er samlet
7. Tril kugler – ca 1 spsk og sæt dem på bageplade
8. Tryk kuglerne flade og fordel det sidste chokolade, nødder og kirsebær og tryk det let ned i dejen
9. Bag kagerne ca 15 minutter ved 180 grader
10. Afkøl på bagerist – de bliver først helt sprøde, når de er afkølede.
11. Nyd dem sammen med et glas Frederiksdal Likør