

Jødekager

Det skal du bruge:

Ca. 250 g hvedemel

150 g smør eller margarine

75 g sukker

1 æg

*$\frac{1}{2}$ tsk. hjortetaksalt***Pynt**

1 Sammenpisket æg

40 g hakkede mandler eller nødder

50 sukker

Kanel

Sådan gør du:

1. Sigt mel og hjortetaksalt sammen. Smuldr fedtstoffet i, og saml dejen med sukker og æg.
2. Stil dejen koldt ca. 1 time
3. Rul dejen ud på tyndt som muligt, og udstik kagerne med et glas.
4. Pensl de runde kager med et sammenpisket æg, og drys med en blanding af mandler eller nødder, sukker og kanel.

Bagetid: Ca. 8 min. ved 200° C (varmluft 180° C) på ovnens anden øverste rille.