

Opskrift.

Jødekager

Det skal du bruge

150 g mel
125 g smør
70 g sukker
1/2 æg
1 knivspids hjortetaksalt

Pynt:

½ sammenpisket æg
2 spsk. Sukker eller rørsukker
1 spsk. stødt kanel
25 g hakkede mandler



Sådan gør du

Bland og ælt mel, sukker og hjortetaksalt godt sammen.

Skær smøret i tynde skiver, f.eks. med en ostehøvl og kom smøret i dejen. Smuldr blandingen godt sammen til det har konsistens som fint revet ost.

Saml hurtigt dejen med et halvt sammenpisket æg (resten af ægget gemmes til pensling).

Form dejen til en rulle på ca. 5-6 cm i diameter. Rul et stykke bagepapir eller madpapir omkring og kom dejen i fryseren i en halv times tid – ikke længere end det.

Imens kan du smutte og hakke mandler ...

Tag dejen op fra fryseren og skær nu meget tynde småkager af dejen, som lægges på en bageplade med bagepapir.

Pensl jødekagerne med resten af det sammenpiskede æg og drys med kanelsukker og mandelflager.

Bages derefter i ovnen ved 175 grader varmluft i ca. 5-6 minutter, hold øje med dem, for de skal ikke tage for meget farve, kun være let lysebrune.

God jul fra



**SAMMEN MED DIG ER VI ØSTFYNS
STÆRKESTE FAGLIGE FÆLLESSKAB**