

## **Jødekager 80 stk.**



### **Ingredienser:**

- 250 g mel
- 150 g smør
- 75 g sukker
- ½ tsk hjortetaksalt
- 1 æg

### **Pynt:**

- 1 æg
- 50 g sukker
- Kanel
- 40 g hakkede mandler eller nødder

### **How to:**

1. Mel og hjortetakssalt sigtes sammen
2. Fedtstoffet smuldreres i og dejen samles med sukker og æg
3. Stilles koldt i ca 1 time
4. Dejen rulles så tyndt ud som muligt og udstikkes med et glas eller forme
5. Kagerne pensles med et æg og drysses med kanelsukker og mandler
6. Bes ved 200 grader i 8 min