

<b>Jødekager ca. 100 stk.</b>	
<b>Ingredienser</b>	<b>Fremgangsmåde</b>
200 g smør eller margarine ca. 330 g mel 1 dl sukker ½ ts hjortetaksalt 1 æg  Pynt: 1 æg Hakkeede mandler Kanelsukker	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li> <li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li> <li>3. Smøren skæres i mindre stykker og smuldres i melet</li> <li>4. Tilsæt nu de øvrige ingredienser og saml dejen hurtig og læg den koldt i 1 time</li> <li>5. <b>Tænd ovnen på 200°</b></li> <li>6. Dejen rulles tyndt ud, og kagerne udstikkes med evt. et glas og lægges på en smurt bageplade</li> <li>7. Kagerne pensles med æg og pyntes med hakkeede mandler og kanelsukker</li> <li>8. Sættes midt i ovnen i ca. 6-7 min.</li> </ol>
<b>Redskaber</b>	

Birte Kjærs