

Jødekager med linsemel

ca. 50 stk.



Ingredienser

160 g smør
150 g hvedemel
100 g linsemel
100 g sukker
1 æg
Toppings:
1 æg
50 g hakkede mandler
3 spsk. sukker
2 tsk. kanel

Opskrift

- Bland hvedemel og linsemel. Smuldr smørret i. Kom sukker og æg i. Ælt dejen sammen.
- Stil dejen i køleskabet ca. ½ time.
- Rul dejen ud til en tynd plade på ca 2-3 mm. Udstik dejen til runde kager på ca. 5-6 cm i diameter. Læg kagerne på bagepapir.
- Pensl kagerne med æg. Bland hakkede mandler, sukker og kanel og drys det over kagerne.
- Bag kagerne i ovnen ved 200 grader i ca. 10-12 min til de er gyldne.

Tip

Opbevar småkagerne i en kagedåse så de holder sig sprøde.

God fornøjelse
Ditte