



<p>Jødekager: 250 g hvedemel 175 g smør 125 g sukker 1 æg 1 knivspids hjortetakssalt</p>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Ingredienserne blandes på et bord og æltes godt sammen med hænderne.</i>• <i>Læg i køleskab min. ½ time</i>• <i>Dejen rulles ud med en kagerulle til en stor flade ca. 3 millimeter høj og kagerne stikkes ud med et vinglas og lægges på en smurt bageplade.</i>• <i>Drysses med kanel og sukker.</i>• <i>Bages ved 220 grader C på midterste rille i ca. 6 minutter.</i> <p><u>Tips:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Bliv i køkkenet under bagningen og brug stopur</i>
<p>Vanillekranse: 250 g. hvedemel 150 g. sukker 1 æg 190 g. smør 1 knivspids bagepulver kornene fra en stang vanille 50 g. smuttede finthakkede mandler</p>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Dejen æltes sammen og stilles koldt ½ time</i>• <i>Køres gennem kødmaskinen, afskæres på skrå i stykker på ca. 10 cm. der formes til krans.</i>• <i>Bages ved 175 - 200 grader C i ca. 8 minutter.</i>
<p>Kanelgifler: 250 g hvedemel 2 tsk bagepulver 1 spsk sukker 100 g smør 1 1/4 dl mælk</p> <p>Fyld: 100 g smør 6 spsk blandet kanel-sukker(sukker/kanel) 1 æg til pensling (og flormelis til glasur.)</p>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Bland mel, bagepulver og sukker.</i>• <i>Smuldr fedtstoffet i og bland mælken i og saml dejen.</i>• <i>Del evt. dejen og rul den ud.</i>• <i>Skær den ud i lidt lange trekanter og kom en god klat kanelsmør på den brede ende.</i>• <i>Rul trekanten sammen - tryk evt. lidt omkring fyldet i "første rul".</i>• <i>Læg hornene med spidsen nedad så de ikke ruller op. Pensl med æg.</i>• <i>Bagetid ca. 15 min. ved 200 grader.</i>• <i>Pyntes med glasur, <u>men det kan undlades</u></i>