

Finskbrød

Opskrift til 12 stk.

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

1 times tid

Samlet tid

1,5 time I alt

Ingredienser

- 100 g hvedemel
- 75 g koldt smør
- 30 g sukker
- et godt nip salt
- pensles med 1 æg
- drys med perlesukker, hasselnødder eller mandelflager og evt. kanel

Sådan gør du

1. Bland mel, sukker, salt og smør i en skål. Smørret skar jeg i små stykker. Smuldr det sammen med hænderne og sæt det på køl 30 minutters tid.
2. Tænd imens ovnen på 175 grader varmluft.
3. Tag dejen ud og tryk det først til en aflang pølse (på et stykke bagepapir). Når dejen er ret samlet her, kan du rulle forsigtigt med en kagerulle og presse siderne sammen. Så det danner de her firkantede små flade småkager. Skær dem ud, så de er cirka 5-6 cm lange. Læg dem med lidt mellemrum.
4. Pensl med ægget og drys med perlesukker, mandelflager eller afskallede hasselnødder man har hakket. Drys evt. også med lidt kanelsukker.
5. Bag i ovnen i et lille kvarters tid, til de er gyldne og sprøde. Køl af på en rist.