

Jødekager

Opskrift til 10-12 stykker.

Mængden her giver en lille portion, så gang endelig op

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter + køletid

Samlet tid

1,5 times tid i alt

Ingredienser

Småkagedej

- 85 g hvedemel
- 1/4 tsk. bagepulver
- 1/2 tsk. vaniljesukker
- 45 g smør
- 25 g sukker
- 1/2 æg
- 1 øko citron (skallen) - du kan også bruge appelsinskal

Pensling og drys

- 1 æggeblomme
- 2 spsk. vand
- 3 spsk. kanelsukker
- 3 spsk. mandelflager

Sådan gør du

1. Kom mel, bagepulver, vaniljesukker, salt og smør (skåret i små stykker) i en skål. Smuldr det sammen med hænderne.
2. Pisk æg og sukker sammen og vend det i melet.
3. Riv citronskal ned i dejen og ælt det hele sammen med hænderne.
4. Stil gerne på køl en times tid inden udrulning.
5. Rul dejen ud på et meldrysset på, den må gerne være så tynd som mulig.
6. Stik kagerne ud med en passende form. Jeg brugte nogle mini tærteforme jeg havde liggende, med denne her krøllede kant.
7. Flyt dem forsigtigt over på en bageplade beklædt med bagepapir.
8. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
9. Pisk æggeblomme + vand sammen i en skål og pensl småkagerne med dette
10. Drys med kanelsukker og mandelflager

11. Bag småkagerne i små 10 minutter i ovnen til de er gyldne. Lad dem køle af på en rist