

Kammerjunker uden sukker

Opskrift til 1 bageplade fuld (ca. 20 stk)

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 100 g mandler
- 100 g havregryn (evt. glutenfrie, hvis du vil)
- 2 store spsk. honning
- 80 g smør
- 1/3 tsk. salt
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. kardemomme
- 1 æg

Sådan gør du

1. Kom alle ingredienserne i en minihakker eller foodprocessor og kør rundt, til det er en cremet blendet konsistens. Det kan være din blender bedre kna klare det, hvis du starter med de tørre ingredienser.
2. Form en masse små kugler, kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir, tryk kuglerne let flade
3. Bag dem i ovnen ved 175 grader i ca. 15-18 minutter, hold øje med dem så de ikke bliver brændte. Lad dem køle på en bagerist
4. Spis dem med en lækker cremet og iskold koldskål