Kammerjunker

Opskrift til 2 bageplader fuld

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

40 min på køl + 15 min i ovn

Samlet tid

1 time og 10 min

Ingredienser

- 1 stor spsk. vaniljesukker
- 1/3 tsk. salt
- 1 tsk. kardemomme
- 70 g flormelis + ekstra til at rulle i
- 180 g mel
- 1 tsk. bagepulver
- 80 g blødt smør
- 2 æg

Sådan gør du

1. Bland alle de tørre ingredienser i en skål og ælt det bløde smør ind i.
2. Saml dejen med to æg. Hvis det bliver for klistret, så kom lidt ekstra mel i. Hvis det er for tørt, så kom et par dråber vand i.
3. Stil på køl i 40 minutters tid (gerne mere, hvis du har)
4. Tænd herefter ovnen på 175 grader varmluft
5. Nu skal kammerjunkerne formes, jeg ruller det ud til en lang pølse, skærer små stykker af og ruller dem – som var det pebernødder. De vejer hver især 5-6 gram.
6. Kom kuglerne på en bageplade beklædt med bagepapir og bag dem i ovnen i 15-17 minutter. Lad dem køle af på en rist.