

Lidt sundere julesmåkager

Ingredienser

- 100 g mandler
- 140 g smør
- 100 g honning
- 430 g hvedemel
- 2 æg
- 2 spsk. kanel
- 1 tsk. stødt ingefær
- 1 tsk. kardemomme
- 1/2 tsk. hvid peber
- 1/2 tsk. salt
- skal fra 1/2 økologisk citron, og en smule af saften også (ca. 3 spsk.)

Pynt

- glasur
- smeltet chokolade
- spiseligt glimmer

Sådan gør du

1. Blend mandlerne til mel i en blender eller food processor
2. Smelt smør og honning i en gryde, ikke så det koger, – men blot så det smeltes
3. Kom både mandelmel, den smeltede smør og honning, og alle resterende ingredienser i en skål og rør dejen godt sammen
4. Tænd ovnen på 175 grader
5. Tag formene frem og pres lidt af dejen ned i hver af formene, så det kommer hel ud i alle hjørner
6. Kom formene i ovnen og efter små 20 minutter er småkagerne gyldne og duften har spredt sig i hele hytten
7. Pynt dem som du ønsker, evt. med lidt smeltet chokolade, glassur eller lidt glimmer som her