

## *Gittes Jødekager mmmm.....uuuu...mmm*

250 g	Hvedemel
190 g	Sukker
190 g	SMØR
½ tsk	Hjortetaksalt
1 stk	Sammenpisket æg til pensling

Pynt            Smuttede, hakkede mandler, kanel og sukker

Dejen arbejdes sammen som mørdej.

Rul dejen til 2 ruller.

Lad den hvile min. en time, til de er rigtig kolde.

Skær skiver af dejen

Kagerne pensles med sammenpisket æg og drys med mandler og kanelsukker.

Bages ved 200 grader i ca 7-10 min.