

MIN BEDSTE OPSKRIFT



JØDEKAGER

Indsendt af Inge Møller
Lauritz Sørensensvej 4, 1.th.
2000 Frederiksberg

- I vor familie er det slet ikke jul, før vi har fået bagt disse dejlige jødekager. Derfor håber jeg, at I kan nå at få glæde af min opskrift, inden julebagningen rigtig kommer i gang.

- Det kunne vi ikke nå sidste år, da du sendte opskriften ind, men da det nok er de bedst jødekager, jeg har smagt, skulle de med i år. De er sprøde, nærmest smelter på tungen og har en super-

god smag, og så er det lidt spændende med Akvavit i, synes jeg. Jeg tøver ikke et sekund med at anbefale dem. Jeg bagte dem uden de bitre mandler, da de kan være svære at få fat på, og smagen var fin. Inge skriver, at hun bruger samme dej til finskbrød.

JØDEKAGER

500 g hvedemel

500 g smør

250 g sukker

1 æg

30 g bitre mandler

(eller almindelige)

1 glas Akvavit (snapseglass)

2 tsk. st. kardemomme

1 tsk. natron

halve smuttede mandler eller

mandelflager kanel og

sukker til drys

Skold, smut, og hak mandlerne fint. Pisk æg og sukker godt sammen. Smuldr smørret i halvdelen af melet, og kom det i æggemassen. Kom Akvavit, hakkede mandler, kardemomme og natron i, og bland det godt. Tilsæt resten af melet, og saml hurtigt dejen. Læg den koldt mindst ½ time. Rul den ud på et me-

let bord, og stik kagerne ud med et glas, eller tril dejen til pølser. Læg disse koldt, og skær dem i tynde skiver. Læg kagerne på plader med bagepapir, og pynt med drys af kanel-sukker og en halv mandel.

Bag dem øverst i en 200° varm ovn i 5-7 minutter. De skal være lysebrune. Afkøles på bagerist. Lægges i dåser, når de er helt kolde.

Send os din bedste opskrift. Bruger vi den, får du 200 kr. som tak. Send din opskrift til FEMINA, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby. Mærk kuverten "Min bedste opskrift".