

# SPECIER

400 G SMØR

500 G MEL

150 G

FLORMELIS

½ DL MANDLER

GROFT SUKKER

MANDLERNE VASKES OG SNITTES PÅ LANGS. DE SKAL IKKE SMUTTES. ALLE INGREDIENSERNE ÆLTES SAMMEN, OG DEJEN TRILLES I TYKKE PØLSER, DER RULLES I GROFT SUKKER PØLSERNE STÅR TIL NÆSTE DAG OG SKÆRES I RET TYKKE SKIVER, EVT. PÅ BRØDMASKINE. KAGERNE LÆGGES PÅ EN SMURT PLADE OG BAGES, TIL DE ER LYSEBRUNE I KANTEN, VED CA. 200 GRADER.