

Pebernødder (60 stk)

125 g mel
75 g mærg.
75 g. sukker
 $\frac{1}{4}$ ts. hjortetækssalt
 $\frac{1}{4}$ ts. peber
 $\frac{1}{2}$ æg

175° ca. 10 min.

Mærg. smuldres i melet. Sukker, hjortetækssølt og peber blandes i. Dejen æltes let sammen med ægget til dejen er passende fast. Dejen deles i 6 dele, der trilles i lange pølser, og skæres ud i små stykker. Disse trilles til kugler og bages på en plade med bagepapir.

Jødekager

150 g mel
 $\frac{1}{4}$ ts. hjortetækssølt
90 g mærg.
60 g sukker
 $\frac{1}{2}$ æg

1 æggehvite
kanel-sukker

200° ca. 6-8 min.

Mærg. smuldres i melet. Hjortetækssølt og sukker blandes i, og det hele æltes let sammen med æg. Dejen rulles tyndt ud med kagerullen. Herefter udstikkes runde kager. Æggehviten piskes let med 1 ts. sukker. Læg lidt skum på midten af hver kage og drys kanel-sukker over. Bæg kagerne.