

Jødekager (*aus Dänemark*)

Teig:

250g Mehl,
½ TL Backpulver,
125g Zucker,
1 TL Vanillezucker
1 TL Zitronenschale
175g Margarine

und
mischen.

in Stücken dazugeben und alles gut verkneten.

Den Teig zu einer langen Rolle formen (ca. 3-4cm Ø) und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend die Teigrolle in Scheiben schneiden (ca. 0,5) und auf ein Blech legen. Mit

Deko:

Sojamilch
3 EL Vanillezucker
1 TL Zimt
4 EL gehackte Mandeln

bepinseln und mit

und
bestreuen.

auf den Keksen verteilen und bei 200° C
ca. 8 Minuten backen.

Ergibt: ca. 60 Stück (2 Bleche)

Zubereitungszeit: 30-45 Minuten

Ruhezeit: ca. 1 Stunde