

Fedtebrød

200 g mel
1/2 tsk hjortetaksalt
50 g ukrydret fedt
50 g smør
1 lille æg
50 g sukker
1 tsk vanillesukker



Sigt mel og hjortetaksalt. Hak fedtstof i og ælt dejen med æg, sukker og vanillesukker.

Giv evt. dejen et koldt hvil. Den udrulles til en firkant - så tyndt som muligt. Udskæres med en klejnespore til harlekingsnitte. Bages i 200 grader ca. 8 min.

Inden kagerne bliver kolde pensles de med glasur rørt af :
Flormelis og kogende vand eller varm likør. Put evt. lidt frugtsaft i.
Pynt med en halv eller kvart valnød. Når glassuren er hård, puttes kagerne på dåse.
(Opskriften er fra et blad(!) - vi lavede dem for ca 15-20 år siden)