



OLDEMORS KANELKAGER

250 g mel
250 g melis
125 g marg
1 æg
1 spsk kanel
½ tsk hjortetaksalt

Let sammenpisket æggehvite
Melis

Dejen æltes sammen og står køligt 1 time til 1 døgn.
Rulles meget tyndt ud (drys bordet med mel) og smøres med et tykt lag æggehvite og drysses med meget melis.
Skæres ud som finsk brød ca. 1½ x 5 cm.
Sættes på bagepapir på plade med stor afstand, da de flyder meget ud.
Bages ved 200 grader i ca. 7-8 min.

Min farmor har lært opskriften af sin mor, så det er en af de rigtig gamle, der er næsten glemt.