

Sprøde kanelkager med lakrids



Rør smør og sukker sammen og tilsæt æg og sirup. Bland mel med ingefær og kanel og rør det i dejen. Ælt dejen sammen og lad den hvile i køleskabet i en halv time. Del dejen i fire dele og tril dem til pølser på 1½ cm tykkelse. Del pølserne i aflange stykker på ca. 5 cm og tril dem så til kugler. Bland rørsukker og rålakridspulver til topping sammen og kom i en skål. Tril hver kugle i sukkerblandingen og sæt på bageplader. Husk plads mellem kuglerne, da kagerne flyder lidt ud under bagning. Bages ved 180°C i 7-8 min. Lad kagerne køle af på en rist, før de pakkes i kagedåser.

Energi pr. person: 1607KJ/384Kcal.

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 4,6 g.

Kulhydrat: 66,4 g.

Fedt: 10,7 g.