

JULEKANELKRINGLER

75 stk.

250 g smør

250 g sukker

2 æg

500 g mel

½ tks. hjortetakssalt

3 spsk. (20 g) kanel

Æg til pensling

Perlesukker



Rør smør og sukker blødt og tilsæt æggene et ad gangen. Bland mel, hjortetakssalt og kanel og rør det i dejen. Rul dejen ud i fingertykke stænger og form dem til små kringler. Pensl med sammenpisket æg og drys med perlesukker. Bag kringlerne ved 225° i 12-15 min. til de er let gyldne.