

Ballum Knæpkager	
Ingredienser	Fremgangsmåde
600 gr. Hvedemel 250 gr. Bygmel - Bygmel kan erstattes med rugmel 135 gr. Sukker 425 gr. Margarine 5 dl. sur fløde - eller 2½ dl. fløde og 2½ dl. kærnemælk Æg til pensling Sirup til pensling: 5 dl. lys sirup 0,5 dl. stærk kaffe Kommes i en gryde og småkoger ca. 5 min. før det bruges til pensling.	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Tænd ovnen på 180° 4. Røres sammen til en glat dej. 5. Rulles tyndt ud – ca. 1,5 mm. tyk. Det nemmeste er at rulle dejen ud på et viskestykke drysset med mel. 6. Skæres i stykker på ca. 10 x 5 cm., stryges med æg og prikkes godt med en gaffel. 7. Sættes på plade og bages i ca. 10 minutter ved 180-190 grader til de er godt gyldne. 8. Pensles straks med den varme sirupsblanding og afkøles 9. Opbevares i kagedåse
Redskaber	