

Brogede nøddekager (ca 80 stk.)

500 g hvedemel
2 tsk bagepulver
2 æg
200 g sukker
2 spsk vanillesukker
reven skal af 1 citron
250 g smør
75 g valnødder
75 g hasselnødder
½ tsk kanel
½ tsk nelliker
½ tsk ingefær
½ kardemomme

Bagepulveret blandes i melet. Smørret smuldreres i.

Æg, sukker, vanillesukker og citronskal røres i.

Hak nødderne fint, og vend dem i dejen med krydderierne.

Lad dejen hvile 30 minutter i køleskab.

Rul dejen tyndt ud og stik kagerne ud i forskellige faconer. Sæt dem på bagepapir på en plade.

Bag kagerne i en varm ovn ved 200 grader i ca. 12 minutter.

Lad dem køle på bageristen.

Rør glasur i forskellige farver og pynt efter din egen fantasi.