

Hernhutkager (småkager)

250 g. sirup
2 æg
1 tsk. natron
50 g. groft sukker
1 tsk. pommeransskal
½ tsk. nelliker
½ tsk. peber
250 g. sukker
550 g. hvedemel
100 g. mandler
1 tsk. sukat
½ tsk. citronskal
½ tsk. kanel

Glasur:
200 g. flormelis + mælk

Rør sirup og sukker til en hvid masse.

Tilsæt 1 æg ad gangen og rør godt hver gang.

Bland krydderierne, natron og mel og rør det hele sammen.

Sæt dejen på en smurt plade med en ske.

Bages ved 225°C i ca. 6 min.

Så snart kagerne tages af pladen, dyppes de i glassuren.

Kagerne kan gemmes meget længe.

Note 1.

Denne opskrift er fundet i en bog som jeg ikke husker navnet på. Den handlede om dansk landboliv op gennem tiden. Der var et afsnit om hernhutterne som indvandrede til Danmark fra Holland i 1773. De slog sig ned i Christiansfeld og videre førte deres kultur og traditioner. I dag kender vi dem for Christiansfelder honningkagerne. I bogen var der to opskrifter som jeg skrev ned. Dette er den ene og Christiansfelder honningkage er den anden.