

Finskbrød

*En rigtig dejlig smørbagt julesmåkage.
Sprød uden at være hård og med dejlige nødder
og perlesukker på.*



*200 g smør, i små tern
250 g mel
50 g sukker
1 tsk vaniljesukker*

*2 æggehvider
50 g mandler, hakkede
50 g perlesukker*

*Rør smør, mel, sukker og vaniljesukker sammen i en foodprocessor, til det er en ensartet dej.
Pak dejen ind og sæt på køl en halv time.*

Tænd ovnen på 200 grader.

Del dejen i tre og tril til stænger på 1 cm i diameter. Tryk stængerne let flade og læg dem på en plade med bagepapir.

Pensl stængerne med sammenpisket æggehvide og drys med mandler og perlesukker.

Skær stængerne i 4 cm lange stykker og bag i 10 - 15 min.

Lad dem køle helt af inden de kommes i en kagedåse.