



Herrnhutkager

250 g sukker

1 tsk. sukat

250 g sirup

1 tsk. natron

2 æg

1 tsk. kanel

1 tsk. peber

100 g hakkede mandler

1 tsk. nelliker

550 g mel

Glasur

200 g flormelis

Lidt vand

Sirup og sukker røres sammen til en hvid masse. Herefter tilsættes 1 æg ad gangen under grundig omrøring. Kom krydderier og mel i og rør det hele sammen. Når dejen er rørt sammen sættes dejen på en plade med en ske og bages ved 225 grader i 6 minutter.

Så snart kagen er færdigbagt dyppes de i glasuren.