



Gode Råd

500 g mel
4 æg
250 g sukker
3 tsk kardemomme
250 g smør
1 tsk vaniljesukker

Sukker og smør røres sammen, der tilsættes æg, vaniljesukker og kardemomme. Melet røres i lidt ad gangen. Bages på hver side i et særligt Gode Råd jern, som smøres med en flæskesvær efter bagning af hver kage, såfremt det ikke er et moderne teflonbelagt jern.

Af portionen bliver der 40-45 stk. Bagningen vil tage cirka 1 time.