



# Alsiske Tvebakker

3 æg  
100 g sukker  
300 g mel  
200 g hele hasselnødder

Æggene piskes sammen med sukker hvorefter melet tilsættes og til sidst hasselnødder. Dejen bages i en sandkageform ved 200 grader i 50 minutter.

Efter bagning tages kagen forsigtigt ud af formen og pakkes ind i et vådt viskestykke, ned i en pose og ind i køleskabet til næste dag.

Dagen efter skæres kagen i helt tynde skiver med en skarp kniv og ligges på en plade med bagepapir og tørres i ovnen ved 130 grader i 4-5 minutter til de er gyldne. Man skal være opmærksom på kagerne da de let får for meget.