



Vestslesvigske knepkager

500 g mel (hvede)
400 g smør
2½ dl fløde
125 g sukker
1 tsk kardemomme
1 revet citronskal
1 tsk hjortetaksalt
1 æggeblomme

Dejen æltes godt og skæres i aflange stykker på cirka 8x4 cm, som evt. prikkes med en gaffel. Smøres med æggeblommer før bagningen.

Bages ved 200 grader i 10 minutter

Knepkager har navn efter den lyd, det giver, når man bider i den hårde kage.