

Kammerjunkere

150 gram sukker

1 æg

80 gram blødt smør

ca. 175 gram mel

1½ teske vaniljesukker

1½ teske bagepulver

½ teske salt

Sukker og æg piskes sammen. Smør røres i.

Mel, vaniljesukker, bagepulver og salt

blandes og røres i dejen. Tilføj evt. lidt mere

mel, og tril dejen i fingertykke pølser, som

stilles i køleskabet natten over.

Skæres i ca. 1 cm. tykke skiver og bages ved

175 grader i 10 – 15 min. Stil dem ikke for

tæt på pladen, for de flyder lidt ud.

Man kan evt. godt spare lidt på smørret, for de er lidt for fede!