

# KAMMERJUNKER

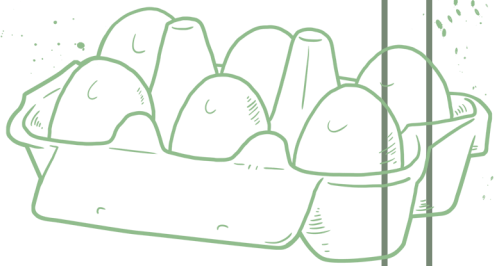
TIL 4 PERS.  
TID: 45 MIN.



SÆSON  
HELE ÅRET

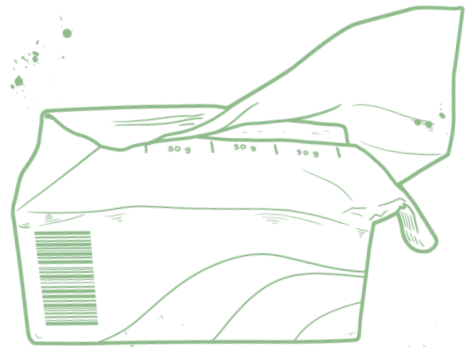
## DET SKAL DU BRUGE:

2 dl. mel  
50 g. smør  
½ tsk. bagepulver  
1 spsk. sukker  
½ tsk. kardemomme  
1 lille æg  
3 spsk. mælk



## SÅDAN GØR DU:

1. Bland mel og bagepulver.
2. Smuldr smørret i og tilsæt sukker og kardemomme.
3. Rør mælk og æg i og ælt dejen til den får en blank overflade.
4. Rul dejen ud til en pølse, skær den i mindre stykker og tril stykkerne til kugler af ca. 3 cm i diameter.
5. Placer dejkuglerne på en bageplade med mellemrum og bag straks i ca. 7 min ved 200 grader.
6. Tag pladen ud af ovnen og skru ned til 150 grader.
7. Halver kuglerne og læg dem tilbage på bagepladen med skærepladen op ad.
8. Bag kammerjunkerne færdig i ovnen i ca. 20 min.



## TIPS OG TRICKS:

- Kammerjunker serveres typisk oven på koldskål. Du kan også prøve at knuse dem lidt og bruge det som drys på en frugtgrød eller på yoghurt.
- Opbevar kammerjunkerne i en lufttæt beholder, så holder de længere.