

Finsk brød (Mormors opskrift)

250 g margarine*
350 g mel
125 g sukker

*skal helst være en blød margarine med et højt fedtindhold (80%), så bliver kagerne sprøde. Er vanskeligt at finde længere.

Alt blandes og æltes. Må ikke være for koldt.

Rulles forholdsvis tyndt ud og udskæres i "fingre" på ca 5 cm's længde.

Pensles med sammenpisket æg og drysses med hakkede mandler og perlesukker.

Bages ved 200° på øverste rille til de er gyldne – gerne til den mørke side.

