

Kanelkorpor (ca 40 st)

50 g	hasselnötter (grovhackade)
100 g	sötmandel (grovhackade)
150 g	margarin (rumsvarmt)
2 dl	farinsocker
1 dl	flytande honung
1	ägg
5,5 dl	vetemjöl
2 tsk	kanel
1 tsk	kardemumma
1 msk	rivet apelsinskal
2 tsk	bakpulver

Kanel och socker till garnering

- Sätt ugnen på 200° C.
- Rör margarin, farin och honung, tillsätt ägget och nötblandningen.
- Blanda mjöl, kryddor, apelsinskal och bakpulver. Arbeta samman allt till en deg.
- Dela degen i fyra lika delar och rulla degbitarna till längder. Lägg dem på smord plåt.
- Pensla med vatten och strö över socker och kanel.
- Grädda mitt i ugnen ca 15 min.
- Låt svalna något och skär i sneda bitar och vänd upp snittytorna. Ställ i ugnen på eftervärme ytterligare ca 15 min.

