

Kardemummaskorpor (ca 60 st)

175 g	margarin (rumsvarmt)
2,5 dl	socker
2	ägg
8 dl	vetemjöl
2 tsk	bakpulver
1 dl	hasselnötter (grovt hackade)
1 msk	kardemumma

Till garnering

1	ägg
2 msk	socker
$\frac{1}{2}$ tsk	kardemumma

- Sätt ugnen på 200° C.
- Rör margarin och socker poröst i en skål. Tillsätt äggen.
- Blanda mjöl, kardemumma, bakpulver och hasselnötterna och vänd ner i smeten. Arbeta snabbt ihop degen.
- Dela dem i fyra lika delar och rulla degbitarna till längder. Lägg dem på smord plåt.
- Pensla med ägg, strö över socker och kardemumma.
- Grädda mitt i ugnen ca 15-20 min.
- Skär i sneda bitar innan de kallnat.

