

Syltkakor

Smör	300 g
Socker	2,25 dl
Vaniljsocker	1,5 msk
Äggula	1 st
Vetemjöl	6 dl

Till garnering sylt av hallon, jordgubb e d

- Låt smöret stå och mjukna i rumstemperatur någon timme
- Sätt ugnen på 175 grader
- Blanda ingredienserna utom mjölet med hjälp av elvisp med degkrokar. Se till att smeten blir mycket väl blandad
- Tillsätt mjölet och arbeta in det noggrannt med elvispens hjälp
- Häll ut lite mjöl på bakbordet och forma degen till en klump
- Dela klumpen i åtta delar
- Rulla en "korv" av varje del och dela med en tunn kniv upp "korven" i åtta lika stora delar
- Lägg de små delarna på en plåt, sex eller sju i varje rad. Det ryms 32 småklumpar på en plåt
- Mjöla fingertoppen och gör fördjupningar i var och en av småklumparna
- Pytsa ner lagom mycket sylt i fördjupningarna
- Grädda ca 12 minuter i nedre delen av ugnen tills en svag brun nyans kan anas
- Låt kallna till rumstemperatur på plåten
- Flytta över till förvaringsburk, gärna med en stekspade, och frys in