



## Beskrivelse

Rør margarine, sukker og salt luftigt med en håndmikser. Tilsæt æggene et ad gangen. Bland mel, bagepulver, kanel og grofthakkede mandler og vend det i dejen. Sæt dejen i klatter med en teske på bageplade med bagepapir. Dejen flyder ud under bagningen. Tryk klatterne lidt flade og bag dem ved 175 grader i ca. 10 minutter. Småkagerne afkøles og opbevares i tætsluttende dåse.

## Ingredienser

250 g margarine  
250 g sukker  
1 knivspids salt  
2 æg  
250 g mel  
1 tsk. bagepulver  
2 tsk. kanel  
200 g mandler

## Variationer

Prøv kanelcookies som tilbehør til is med jordbærsovs.