



Världens enklaste kanelkakor

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **25 min** Portioner: **15**



Dessa smaskiga kakor med kanel och socker är ett bra recept att ha i minnet när du får oväntat besök och snabbt behöver svänga ihop något gott.

Receptet ger 15 st kakor.



INGREDIENSER

100 gram mjukt smör
0.75 deciliter socker
3 deciliter mjöl
2 teskedar kanel
1 teskedar vaniljsocker
1 teskedar bikarbonat
1 teskedar kardemumma
1 stycken ägg
Ovanpå kakorna
socker och kanel blandat

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader.
- 2** Blanda ihop alla ingredienser. Knåda degen tills den blir smidig.
- 3** Dela upp degen i 15 lika stora bitar. Rulla varje degbit till en liten boll och placera ut på en plåt med bakplåtspapper.
- 4** Tryck till varje boll så att de blir plattare. Strö socker- och kanelblandningen över kakorna och tryck till så att det fastnar.
- 5** Grädda mitt i ugnen i ungefär 10-12 minuter.