Danska små julkakor

- 125 gr mjöl
- ¼ tsk. hjortronsalt
- 75 gr. mjukt smör
- 50 gr. socker
- ½ ägg
- mandel, kanel eller färgat socker till garnering

Blanda mjölet med hjortronsaltet och rör sedan ihop det med det mjuka smöret. Tillsätt ägg och socker och blanda ihop till en deg. Därefter skall degen ställas in i kylskåp i minst en timme. Sedan kan degen rullas ut och tryckas ut till småkakor med kakformar. Kakorna penslas med resten av ägget och beströs med kanel, mandel eller färgat socker. Småkakorna bakas i ugnen i 6-8 minuter i 200 graders värme.