

Opskrift på ”klub-kager”

De fine, gode flade kager, vi bager og bruger som alterbrød ved Juniorklubbens gudstjenester hedder egentlig ”Gode råd” og kommer oprindeligt fra Sønderjylland. ”Gode råd” bages på i et ”krumkage-jern”, som kan købes hos isenkræmmeren. Kagerne er store, flade og med et flot mønster. En meget sprød og lækker småkage.

Klubbens opskrift:

- 500 g. mel
- 250 g. smør
- 1 stor tsk. kardemomme
- 250 g. sukker
- 3 æg

Smør (skal være blødt) og sukker røres godt sammen. Æg og kardemomme røres i. Mel sigtes og røres i. Dejen hviler i køleskab i mindst en halv time.

En kugle dej lægges i krumkage-jernet, som presses sammen. Når kagen er lysebrun, er den færdig.



Gode råd (oldemors sønderjyske opskrift)

- 500 g smør eller margarine
- 500 g sukker
- 4 æg
- 2 kopper fløde
- 1 kg mel
- ½ tsk. kardemomme

Fremgangsmåde - som ovenfor.