



20-30 st

- 1 1/4 dl strösocker
- 200 g smör
- 4 dl vetemjöl
- ca 2 dl marsan vaniljsåspulver (1 paket à 7 port.)

Garnering:

- 1 ägg
- 2 tsk kanel
- 2 msk strösocker

Rör ihop socker och smör tills det blir vitt och fluffigt.

Blanda i mjöl och marsanpulver och arbeta ihop till en smidig deg. Låt degen vila i kylan ca 30 min.

Kavla ut degen till en platta, ca 4 mm tjock. Ta ut hjärtan med pepparkaksmått. Pensla dem med uppvispat ägg. Blanda kanel och socker och doppa kakorna i blandningen.

Lägg kakorna på bakplåtspapper och grädda i 200 gr i 6-8 min eller tills kakorna fått fin och gyllene färg.