

Stenhammarskakor

På Stenhammars slott i Sörmland på prins Wilhems tid, bakad man ofta de här kakorna, som alla var förtjusta i och dessutom är lättbakade.

Ingredienser till ca 75 kakor

3 hg smör eller margarin

7½ del vetemjöl

3 dl socker

½ tsk hjorthornssalt

75 g korinter

75 g finhackad sötmandel

Pensling och garnering:

ägg

hackad sötmandel

Arbeta samman ingredienserna till en smidig deg, som delas i sex bitar och rullas ut till ca fingertjocka längder.

Lägg längderna på bakpappersklädd plåt, platta till dem något, pensla med uppvispat ägg och strö över mandel.

Grädda i 200 ° 12 – 15 minuter eller till längderna har litet färg.

Skär dem i sneda bitar medan de är varma.