

## **Julescones med dadler (8 stk.)**

250 g hvedemel  
2 tsk. bagepulver  
1 tsk. stødt kardemomme  
1 tsk. sukker  
½ tsk. salt  
70 g dadler uden sten (ca. 10 stk.)  
40 g valnødder  
2 spsk. flydende margarine  
1 æg  
1 dl. mælk fx minimælk

Hvedemel til bordet, mælk til pensling og kanelsukker.

1. Tænd ovnen på 200 grader.
2. Bland melet, bagepulver, kardemomme, sukker og salt i en skål.
3. Klip/skær dadlerne i skiver og knæk valnødderne i mindre stykker. Tilsæt og rør rundt.
4. Rør den flydende margarine i til en grynet masse.
5. Tilsæt 1 æg og 1 dl mælk og saml dejen.
6. Ælt dejen hurtigt igennem på et meldrysset bord.
7. Form dejen til 10 boller, læg dem på bageplade med bagepapir og tryk dem lidt flade.
8. Pensl med mælk og drys med kanelsukker.
9. Bages ved 200 grader, midt i ovnen i ca. 15 min. Kan spises med eller uden smør.

Opskrift Diætist Helle Kromann