



## Bagværk

### Jensen havregrynskager

#### Ingredienser:

Antal personer:?

- 100 gr. margarine
- 200 g. sukker
- 125 g. havregryn
- 1 stk. kanel
- 2 tsk. vanillesukker
- 1 tsk. kardemomme
- 1 tsk. stødt allehånde
- 3 spsk. mælk / fløde (fra hovedret)
- 1 spsk. mel

**Bagetid:** ca. 10-15 minutter ved 175 grader  
(se efter farven)

#### Fremgangsmåde:

Smelt margarinen i en lille gryde, tilsæt sukker og krydderier, rør til sukkeret er næsten smeltet, må ikke koge. Tilsæt mælk eller fløde og rør det godt sammen med sukkerblandingen, bland så mel og havregryn og rør det hele sammen.

Sættes på bageplader med bagepapir med 2 teskeer, ca. 12-16 stk. på hver da de flyder meget ud. Er dejen stiv/kold trykkes kagerne lidt flade med en finger.