

Opskrift på Haps-kiks

Alm. ovn, 200 gr. i 12-15 minutter, mængde: ca. 2,5 bageplade

250 g hvedemel

50 g rugmel

eller

300 g hvedemel

½ tsk. bagepulver

½ tsk. salt

1 dl pulveriseret tørret sukkertang fra Limfjorden

175 gr. kold smør

½-1 dl koldt vand indtil passende konsistens (som tærtedej).

Mel, bagepulver, salt og tang blandes sammen i en skål, smørret smuldres evt. rives på et rivejern og kommes i skålen. Til sidst vandet.

Dejen æltes godt igennem og rulles ud på bage bordet. ca. 3 mm tykt. Sørg for at få dejen rullet jævnt ud, så dejen er lige tyk over hele fladen.

Der stikkes ud eller skæres i passende størrelser, f. eks. som dobbelt af et alm. frimærke. Brug gerne et pizzahjul eller en klejnespore.

Kiksene sættes på bageplade med bagepapir, bages i ca. 12-15 minutter i en 200 gr. forvarmet ovn.

Køles helt af på rist og kommes i dåser.

Anholt Gartneri og Naturpleje

