Jonna’s Marcipankiks

Du skal bruge:

1 dl sukker, 1 dl hørfrø, 1 dl. Sesamfrø, 1 dl. solsikkefrø, 2 dl havregryn, 2 spsk. hvedemel, 2 tsk. Bagepulver, 200 g marcipan, 1 æg, 1½ dl. flydende margarine.

Bland de tørre ingredienser.
Riv marcipanen, saml dejen med æg og margarine.
Lad den trække 15 min.
Sæt dejen med en teske på en bageplade med bagepapir.
Læg et stykke bagepapir over og rul kiksene flade med en kagerulle.
Fjern det øverste bagepapir og bag kiksene ved 180 grader i ca. 8 min. til de er gyldne.
Opbevar kiksene i en tætsluttende dåse.