

# Koldskål med kammerjunker

---

**Bagetid:** 15-20 minutter

**Ovn:** 180 grader

---

## Ingredienser

### Kammerjunker

- 100 g mandelmel
- 100 g havregryn
- 2 store spsk sødemiddel
- 80 g smør
- 1/3 tsk salt
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk kardemomme
- 1 æg



### Koldskål

- 1 spsk sødemiddel
- 1 knsp vaniljepulver
- 1/2 spsk citronsaft
- 1/2 spsk citronskal
- 4 dl skyr (gerne vanilje)
- 4 dl kernemælk

# Frengangsmåde

## **Kammerjunker**

- Blend havregryn og mandler til mel.
- Tilføj salt, kardemomme og bagepulver.
- Rør det godt sammen og tilføj derefter æg, sødemiddel og smør.
- Rør det godt sammen til en ensartet dej.
- Konsistensen skal være våd/fugtig.
- Del dem herefter ud på en bageplade i den ønskede størrelse.
- Bag i ovnen ved 180 grader i 15-20 minutter.
- Når de er færdigbagt og ude af ovnen skal de vendes på bagepladen og køle af.

## **Koldskål**

- Hæld kærnemælk og skyr i en skål.
- Tilføj Sødemiddel, vaniljepulver og citron.
- Rør det rigtig godt sammen.
- Sæt koldskålen i koldskål i køleskabet så den bliver dejlig kold.