

# Kammerjunkere

**ca. 150 stk.**

1 vaniljestang

250 g smør

100 g sukker

1 æg

1 dl mælk

500 g mel

1 spsk. bagepulver

revet skal af 1 citron

**Flæk** vaniljestangen, og skrab kornene ud. Kom smør og sukker i en skål, og rør det godt sammen med vaniljekornene. Rør ægget i massen, og tilsæt så mælken. Sigt til sidst mel og bagepulver i dejen, tilsæt revet citronskal, og rør dejen sammen.

**Læg** dejen på et melet bord, del den i 10 stykker, og tril dem til tynde pølser på ca. 10 cm's længde. Skær pølsens ud i 1 cm brede stykker, tril dem til kugler, og sæt dem på bageplader med bagepapir. Hold lidt afstand imellem kuglerne, der jo flyder ud til kammerjunkerstørrelse.

**Bag** kammerjunkerne ved 180° i ca. 12–15 minutter, til de er gyldne og sprøde, og afkøl dem efterfølgende på en bagerist.

**Tip:** Spiser du ofte koldskål, så lav en dobbelt portion dej og smid halvdelen i fryseren. Rul den evt. ud til pølser først, så den er nem at tø op, skære ud og bage.