

Bakverk	
Judebröd	
Recept Ingredienser 200 gr. smör, 200 gr. gul farin (el. strösocker), ½ tsk. malen kanel, ½ tsk. salt, 1/3 tsk. stött kardemumma, 2 ägg, 1 tsk. hjortronsalt, 400 gr. vetemjöl. Till pensling: vatten, 50 gr. hackad sötmandel och ½ kkp. pärlsocker.	
Gör så här Beredning: Smöret röres med sockret och de stötta kryddorna. Äggen tillsätts jämte 1/3 av mjölet. Resten av mjölet blandas med hjortronsaltet och inarbetas sist i degen. Den kavlas ut och med mått uttagas små kakor. Dessa penslas med vatten och beströs med hackad mandel och socker. Kakorna gräddas gulbruna i god ugnsvärme.	
Vem kommer det ifrån eller var/vem har bakat Elisabet Engqvist/ Elisabets mamma	
Årtal 1937	
Bakgrundshistoria Judebröden är tagna från Hemmets Kokbok i den upplagan som kom ut 1937. Dessa kakor gjordes till jul och bjöds på vid tanternas julkalas.	
Övrigt	