

# Honninghjerter

(Ca. 20 stk.)  
1 dl vand  
1 stjerneanis  
200 g sukker  
250 g honning  
2 æg  
1 tsk. stødt kanel  
½ tsk. stødt nellike  
½ tsk. stødt muskat  
Ca. 700 g hvedemel  
½ tsk. natron  
1 usprøjtet appelsin

Glasur:  
200 g flormelis  
½-1 æggehvite

Kog vandet med stjerneanis i 3-4 min. Kom honning og sukker i en skål og tilsæt det kogte, siede anisvand og rør, til sukker og honning er smeltet. Rør æg og krydderier i og bland til sidst mel, natron og appelsinskal i. Kom evt. lidt ekstra mel i, så dejen lige kan udrulles på et meldrysset bord. Den må ikke blive for fast. Udstik hjerter og læg dem på en plade med bagepapir. Bag dem ved 190° i 12-15 min. Rør flormelis med æggehvite og kom glasuren i et kræmmerhus af bagepapir eller i en sprøjtetylle med meget tynd spids. Tegn mønster på hjerterne.

# Kanelbruder

(35 stk.)  
Dej:  
250 g hvedemel  
125 g smør  
250 g lys farin  
1 spsk. kanel  
1 æg  
¼ tsk. potaske  
opløst i 1 spsk. vand

Overtræk:  
100 g lys chokolade

Bland mel med smør, farin, kanel, æg og potaske udrørt i 1 spsk. vand og ælt det sammen. Lad dejen hvile koldt i mindst en time. Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir og udkær firkanter på 4 x 4 cm. Læg dem på en plade med bagepapir. Bag kagerne ved 200° i 10 min. Lad dem afkøle på bagerist. Smelt chokoladen over vandbad. Dyp kagerne halvt i massen og læg dem på bagepapir. Afkøl dem og opbevar dem i en lufttæt dåse.