Goej raej (Gode råd) ca. 40 stk.

1 vaniljestang (kornene) eller et par tsk. vaniljesukker
250 g sukker
250 g smør (skal være blødt)
6 æg
500 g hvedemel - for ekstra sprøde kager skiftes 200 g hvedemel ud med 200 g kartoffelmel.

1. Bland vaniljekorn med lidt sukker, hvis du vælger vaniljestang
2. put vaniljesukker og sukker i det bløde smør og pisk lyst og luftigt.
3. pist 1 æg i ad gangen, inden hvedemelet blandes i
4. Bland hvedemel i.
5. Varm gode råd-jernet op. Jernet skal være gennemvarmt inden bagningen
6. Smør jernet med en klat smør, så kagedejen ikke hænger i.
7. Put ca. 1 spsk. dej på det varme jern og luk sammen - klem det i ca. 20 sek. Ved gammeldags jern, vendes jernet og bages yderligere 20 sek.
8. Åben forsigtigt jernet for at se, om kagen er blevet gyldenbrun
9. Tag kagen af med spartel.
10. Afkøl på rist.
11. Bag færdig.