

julesmåkager.

BRUNKAGER -

250 g smør - 125 g lys sirup - 250 g farin - 2 tsk. potaske - 1 spsk koldt vand - 3 tsk. kanel - 1 tsk. stødt nellike - 2 tsk. stødt ingefær - 1 tsk. stødt allehånde - 150 g hele mandler - 500 g hvedemel.

Smør, sirup og farin smeltes for middel varme til det er ca. 70 grader.

Gryden tages af varmen.

Kanel, nelliker, ingefær, allehånde og hvedemel blandes, tilføj syltet appelsin, mandler og pistacie.

Potasken og vand røres sammen i en kop og tilføjes.

Det hele æltes straks sammen i en røremaskine til dejen er ensartet.

Dejen deles i 5 og rulles i 18 cm lange pølser.

Afkøles/fryses og skæres i tynde skiver.

Brunkagerne bages ved 180 grader ca. 9 - 12 minutter.

25 G Pistaci

60 S syltet appelsin

Mel.

VANILJEKRANSE -

250 g hvedemel - 125 g sukker - korn fra en stang vanille (eller 1 spsk. vaniljesukker) - 200 g smør - 1 stk. æggeblomme - 100 g finthakkede mandler.

Ca. 90 stk.

Alle ingredienser æltes sammen til dejen er samlet.

Stilles på køl ca. 1 time.

Køres med stjerneform i kødhakker til ca. 6-8 cm stænger.

Disse formes til kranse, bages på blank bageplade.

Bage temp. 180-200°C.

Bage tid 6-8 min

PEBERNØDDER -

250 gr. blødt smør 375

250 gr rørsukker 375

1 dl. fløde 1,5

1 tsk. natron 1,5

1 tsk. bagepulver 1,5

1 tsk. stødt ingefær 1,5

1,5 tsk. stødt kanel 2 1/4

1 tsk. hvid peber 1,5

1,5 tsk. stødt kardemomme 2 1/4

500 gr. Hvedemel 750

Sigt krydderier, bagepulver, natron og hvedemelet sammen i en stor skål.

Sukker og smør røres godt sammen og fløden tilsættes.

Krydderierne kommes i dejen og dejen æltes godt igennem.

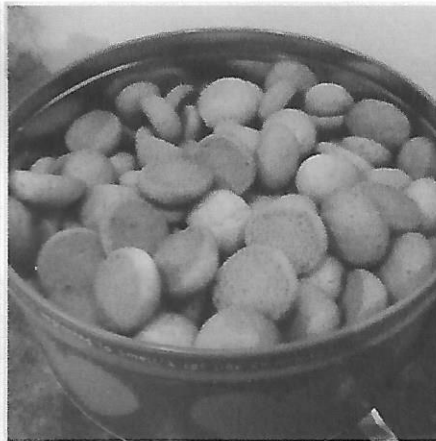
Dejen trilles til lange pølser på tykkelse med en pegefinger.

Pølserne skæres i stykker a ca. 1 cm og trilles til kugler.

Pebernødderne sættes på bageplader og bages ved 190 grader i ca. 10 minutter til de er hævede og flot lysebrune.

Pebernødderne afkøles og opbevares i lufttætte småkagedåser.

God fornøjelse - og glædelig jul til jer alle.



By: admin

Tags: gastronom • julesmåkager • Lars Thrane • mine elever • småkager

Share:     

YOU MIGHT ALSO LIKE