


#BagLiveMedOetker | Krydderkage med julemotiv

14 - 16 portioner

 for let øvede Op til 40 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
springform; ø 26 cm
2 - 3 pensler

Krydderkage med julekrydderier:

2 - 3 spsk. rom
1 pose Dr. Oetker Korender
250 g blødt smør
250 g hvidt sukker
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
4 æg str. M/L
300 g hvedemel
4 tsk. Dr. Oetker Brunt Bagepulver
1 tsk. Dr. Oetker Brunkagekrydderi
½ tsk. fint salt
1 dl sødmælk

Syrlig smørcreme:

200 g blødt smør
1 pose Dr. Oetker Juicy Lemon Icing & Frosting

Fondant maleri:

400 g Dr. Oetker Hvid fondant
2 tsk. majsstivelse
Dr. Oetker Concentrated Green Colour
Dr. Oetker Concentrated Red Colour
Dr. Oetker Concentrated Blue Colour
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour
Dr. Oetker Gold Glitter Spray
Dr. Oetker Mandelaroma

#BagLiveMedOetker & Annemette Voss Fridthjof:

Næste Bag live med Dr. Oetker er søndag den 8. november kl. 13.00, hvor [Annemette Voss](#) bager en lækker krydderkage og maler julemotiver på fondantlåg, live med os på Kagerullens Facebook side. Teknikken med at male med pastafarve brugte Annemette allerede tilbage i 2013, hvor hun vandt Den Store Bagedyst på DR. Nu er Annemette klar til at lære os alle sine bedste vindertricks.

Du kan købe alle de benyttede Dr. Oetker produkter fra opskriften, som et samlet bagekit på [Bagetid.dk](#) ved [at klikke her](#). Du finder en liste over alle de øvrige forhandlere af produkterne i bunden af opskriften.

1 Krydderkage med julekrydderier:

Tænd ovnen på 170 °C varmluft.

Start med at hakke korenderne groft og ligge dem i blød i lidt god rom. Dette kan med fordel gøres et par timer i forvejen.

Pisk smør, sukker og Vanilla Paste længe i en skål til en luftig og lys cremet masse. Tilsæt ét æg ad gangen og pisk grundigt efter hvert æg. Bland mel, Brunt Bagepulver og Brunkagekrydderi og sigt det ned i dejen. Tilsæt også salt, mælk og de udblødte korender. Rør dejen sammen. Beklæd en springform (Ø 26 cm) med bagepapir. Fordel dejen i formen.

Bag kagen i 35-40 minutter. Lad kagen køle af i formen i få minutter, hvorefter den kan befries fra formen og placeres på en bagerist, hvor den køler helt af. Sæt eventuelt kagen på køl, hvis det skal gå hurtigt.

2 Syrlig smørcreme:

Kom stuetempereret smør og indholdet fra en pose Juicy Lemon Icing & Frosting i en skål og pisk med en håndmixer til ingredienserne er godt blandet. Skru op på fuld effekt og pisk smørcremen længe indtil den er meget lys.

Smør den afkølede kage op - primært på toppen - med smørcremen i et jævnt lag. Sørg for et glat og jævnt lag, så bliver fondant overtrukket pæneste.

3 Fondant overtræk med maleri:

Rul fondanten ud i en anelse majsstivelse og overtræk den opsmurte kage med fondanten

Kom Concentrated Colours i små krukker eller lignende, og bland dem derefter op med et par dråber mandelaroma. Mandelaromaen fordamper pga. alkoholindholdet, så det bruges kun til at fortynde farverne, så de bliver nemmere at male med.

Øv dig evt. på noget af den overskydende fondant, inden du maler direkte på den færdige kage. Når du føler dig klar går du bare i gang med at male direkte på kagen. Start med grangrenen og slut med at male kuglerne.



Indkøbshjælp:

Du kan finde indkøbshjælp herunder, som viser hvor du kan købe de Dr. Oetker produkter der bliver brugt i opskriften:

Dr. Oetker Korender kan købes hos Meny, Løvbjerg, ABC Lavpris og Rema 1000 samt online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Vanilla Paste kan købes hos Meny, Spar, Løvbjerg og Rema 1000 samt online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Brunt Bagepulver kan købes hos Meny, Spar, Løvbjerg, ABC Lavpris og Rema 1000 samt online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Brunkagekrydderi kan købes hos Løvbjerg og Rema 1000 samt online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Juicy Lemon Icing & Frosting kan købes hos Meny, Spar, Løvbjerg og ABC Lavpris samt online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Hvid fondant kan købes online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Concentrated Green Colour kan købes hos Meny, Spar og Løvbjerg samt online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Concentrated Red Colour kan købes hos Meny, Spar og Løvbjerg samt online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Concentrated Blue Colour kan købes hos Meny, Spar og Løvbjerg samt online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour kan købes hos Meny, Spar og Løvbjerg samt online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Gold Glitter Spray kan købes hos Meny og Løvbjerg samt online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Mandelaroma kan købes hos Meny, Spar, Løvbjerg, ABC Lavpris og Rema 1000 samt online på Bagetid.dk

Redskaber der vil blive brugt i liveudsendelsen kan alle købes hos Bagetid.dk:

[Fødevarepensel sæt \(4 stk.\)](#)

[Dr. Oetker springform; ø 26 cm](#)

