

Jasmins julesmåkager med syltetøj

ca. 30 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Hindbærsyltetøj:

400 g frosne hindbær
300 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk
Vaniljesukker
1 tsk. Dr. Oetker Geleringspulver til
marmelade, 1½ kg frugt

Småkager:

190 g blødt smør
100 g sukker
180 g hvedemel
¼ dl kartoffelmel
2 tsk. Dr. Oetker Økologisk
Vaniljesukker
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk
Bagepulver
flormelis til pynt

Denne opskrift er udviklet af Jasmin Gabay i samarbejde med Bag for Børnetelefonen 2021, hvor Dr. Oetker er officiel samarbejdspartner. [Tilmeld dig og læs mere om Bag for Børnetelefonen her.](#)

1 Hindbærsyltetøj:

Kom frosne hindbær, sukker, vaniljesukker og Geleringspulver til Marmelade i en gryde og kog det forsigtigt op. Lad det simre i 15 minutter under omrøring. Tag gryden af komfuret og si kernerne fra. Kom syltetøjet på køl.

② Småkager:

Tænd ovnen på 200°C varmluft.

Pisk smør og sukker sammen. Vend hvedemel, kartoffelmel, vaniljesukker og bagepulver i dejen og ælt den sammen til dejen har samlet sig og er ensartet.

Del dejen i 30 ligestore stykker. Rul hvert stykke til en kugle og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Lav forsigtigt en fordybelse i midten af hver kage. Kom lidt hindbærsyltetøj i fordybelsen i midten af hver kage.

Bag kagerne i ovnen i ca. 10 minutter. Småkagerne er færdige når de er gyldenbrune.

Afkøl småkagerne på en bagerist. Når kagerne er afkølede kan de drysses med lidt flormelis inden servering.

Bagetid: ca. 10 minutter

Tip:

Der vil muligvis være lidt syltetøj tilovers, opbevar det i køleskabet og brug det fx på morgenboller eller scones.