

Julesmåkager | Liv Martine

25 - 30 stk.



nem

● Op til 45 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle
udstikker

Dej:

1 tsk. Dr. Oetker Potaske
½ dl vand
150 g honning
115 g brun farin
115 g smør
1 brev Dr. Oetker Brunkagekrydderi
revet skal fra 1 ubehandlet appelsin
revet skal fra 1 ubehandlet citron
400 g hvedemel
1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)
1 æg str. M/L

Pynt:

Dr. Oetker Writing Icing Decór
Dr. Oetker Hvid Pynteglasur
Dr. Oetker Silver

1 Dej:

Opløs potasken i vandet i en lille skål. Varm honning, brun farin og smør op i en gryde. Når blandingen er smeltet og rørt sammen til en ensartet masse tilsættes brunkagekrydderi, appelsin- og citronskal og den opløste potaske. Lad blandingen koge op under omrøring. Når massen er ensartet sættes den kort i køleskabet til den er lunken.

Kom den afkølede masse i en røreskål, tilsæt de øvrige ingredienser og rør til dejen er jævn. Du kan med fordel bruge en røremaskine. Pak dejen ind i husholdningsfilm eller en frysepose. Tryk den flad og læg den i køleskabet i 30 minutter.

Tænd ovnen på 180 °C varmluft eller 200 °C traditionel varme.

Rul dejen tyndt ud (ca. 3 mm), og udstik småkager med udstiksforme. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag småkagerne midt i ovnen i 8-10 minutter. Afkøl småkagerne på en bagerist.

Bagetid: 8 - 10 minutter



② **Pynt:**

Pynt småkagerne med dekorationsglasur, pynteglasur og krymmel.

Tip:

Pak de fine julesmåkager ind og giv personlige og hyggelige gaver. Pynt gaven med en hel kanel, rosmarin eller en flot julekvist.

