

Juletræskage

ca. 16 portioner



for let øvede

● Op til 60 Min.



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

1 Kagedej med brunkagekrydderi:

Pisk æg og brun farin lyst og luftigt. Vend olien i. Sigt mel, bagepulver og brunkagekrydderi sammen. Vend skiftevis melblandingen og mælken i æggemassen, kom dejen i en bradepande (20 x 30 cm) beklædt med bagepapir.

Tip: Krøl bagepapiret sammen og gør det vådt under hanen, vrid det og glat det ud i formen. På den måde kan man få skarpe kanter på kagen.

Bag kagen midt i ovnen i ca. 20 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagen køle af.

2 Grøn smørcreme:

Pisk smør let og luftigt. Sigt flormelis og kanelsukker i smørret og pisk det godt sammen. Tilsæt vaniljeekstrakt og lidt Concentrated Green Color. Kom smørcremen i en sprøjtepose med stjernetyl.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
bradepande; 20 x 30 cm
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 8 mm

Kagedej med brunkagekrydderi:

2 æg str. M/L
150 g brun farin
¼ dl smagsneutral olie, fx
solsikkeolie
200 g hvedemel
1 ½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
4 tsk. Dr. Oetker Brunkagekrydderi
1 dl letmælk

Grøn smørcreme:

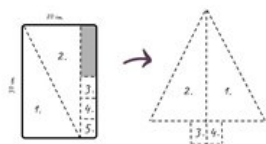
250 g blødt smør
200 g flormelis
1 spsk. Dr. Oetker Kanelsukker
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean
Extract
Dr. Oetker Concentrated Green
Colour

Pynt:

Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls
Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls

3 Pynt:

Tag den afkølede kage ud af brødepanden og skær den efter angivelserne på tegningen, så bliver der mindst muligt spild. Stykke 1 er højre side af træet. Stykke 2 skal vendes på hovedet og bliver dermed venstre side af træet. Stykke 3+4 sættes sammen til træets stamme. Stykke 5 smuldres til krummer. Det grå stykke er rester og kan skæres til 2-3 stykker ekstra kage til kokken.



Læg delene af kagen på et serveringsfad, som angivet på tegningen, og sæt stammen fast med lidt smørcreme. Smør smørcreme ud på stammen og dæk det med kagekrummerne. Sprøjt gran-grene af grøn smørcreme ud på den trekantede del af kagen. Start i bunden og fortsæt op, så der kommer lag af grene. Pynt med [Golden and Shiny Pearls](#) og [Chocolate Silver Pearls](#).

Tip:

Kom evt. en stjerne lavet af brunkage eller af farvet marcipan på toppen af juletræet.