

Klassisk julekage

18 - 20 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.



1 Wienerdej:

Rør gæren ud i mælk og vand. Pisk et æg kort sammen og tilsæt det sammen med sukker, salt og kardemomme og rør til blandingen er jævn. Sigt hvedemel i lidt ad gangen og ælt dejen til den er glat og elastisk. Lad dejen hæve under et fugtigt klæde på køkkenbordet i 1 time.

Rul dejen ud til en firkant (50 x 30 cm). Skær smørret ud i tynde skiver og læg dem på to tredjedele af dejen. Fold tredjedelen uden smør ind over smørret og fold til sidst den sidste tredjedel ind over, så dejen ligger i tre lag med smør imellem hvert lag. Tryk siderne sammen, så smørret ikke trykkes ud når dejen rulles ud.

Rul dejen ud til samme størrelse rektangel som før og fold dejen på samme måde igen. Gentag processen en gang til.

Del dejen i to og rul hver del ud til et kvadrat med en tykkelse på 1 cm.

Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle

Wienderdej:

20 g gær
1 ½ dl mælk
1 dl vand
1 æg str. M/L
5 spsk. sukker
½ tsk. fint salt
1 tsk. stødt kardemomme
550 g hvedemel
250 g koldt smør

Fyld:

1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)
50 g sukker
10 g blødt smør
75 g marcipan
1 bæger Dr. Oetker Sukat (100 g)
1 bæger Dr. Oetker Appelsinskal (100 g)
2 poser Dr. Oetker Korender (150 g)

Pensling og pynt:

1 æg str. M/L
2 spsk. vand
6 spsk. sukker

2 Fyld:

Rør mandelmel, sukker, smør og marcipan sammen. Fordel fyldet på de to kvadratiske dejstykker. Smør fyldet lidt ud, men lad det blive i midten af firkanten. Drys med sukat, appelsinskal og korender.

Fold hjørnerne ind over fyldet, og lad dem mødes på midten. Klem hjørnerne let sammen. Træk i hjørnerne og tryk dem ind mod midten, så formen bliver mere rund. Kom kagerne på en bageplade beklædt med bagepapir, drys dem med et tyndt lag mel og dæk dem til med plastfilm. Lad kagerne hæve et lunt sted i ca. 1 time.

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

3 Pensling og pynt:

Pisk æg og vand let sammen. Pensl kagerne med blandingen og drys med sukker. Bag kagerne nederst i en forvarmet ovn i 35-40 minutter, eller til de er gyldenbrune og sprøde i overfladen.

Tip:

Hvis I ikke kan spise begge julekager, så frys den ene ned. Tø den op og lun den i ovnen og så er den næsten som nybagt.