

Klassiske jødekager

40 - 60 stk.



nem

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle
udstikker; ø 7 cm
udstikker; ø 3
bagepensel

Dej:

250 g hvedemel
½ tsk. Dr. Oetker Hjortetaksalt
170 g koldt smør
100 g sukker
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste
1 æg str. M/L (let pisket)

Pynt:

1 æg str. M/L
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler
Dr. Oetker Kanelsukker

1 Dej:

Rør mel og hjortetaksalt sammen. Smulder smørret sammen med melet, så det bliver som brødkrummer. Tilsæt sukker og vaniljepasta og ælt dejen sammen med ægget, dette gøres nemmest med hænderne. Tilsæt kun akkurat så meget æg, der skal til for at få dejen til at hænge sammen, uden at den er for klistret. Lad dejen hvile i køleskabet i ca. 1 time.

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

Rul dejen ud så tyndt som muligt, ca. 1-2 mm. Sørg for at dejen ikke klitrer fast på bordet. Drys eventuelt bordet med lidt mel under udrulningen. Udstik småkager med den store udstikker. Flyt kagerne over på en bageplade med bagepapir. I kagerne på bagepladen udstikkes et hul i midten med den lille udstikker, så der dannes en krans. Fjern "hullet" og ælt dejresterne sammen og rul derefter dejen ud igen og udstik kager. Gentag til al dejen er brugt.



② **Pynt:**

Pisk ægget sammen og pensl overfladen på kagerne. Drys først med de hakkede mandler og derefter med kanelsukker.

Bag småkagerne i 6-8 min. midt i ovnen. Pas på at de ikke bliver for mørke.

Lad småkagerne køle helt af og opbevar dem derefter i en lufttæt beholder.

Bagetid: 6 - 8 minutter

Tip:

Du kan udstikke jødekagerne i hvilken som helst form, du har lyst til fx som hjerter eller stjerner.

