

Spiselige juletræer

4 stk.



nem

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

udstikker
kagerulle

Småkagedej:

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

Samling:

1 tube Dr. Oetker Bagelim
3 - 4 tuber Dr. Oetker Hvid
Pynteglasur

1 Småkagedej:

Opløs potasken i det kolde vand 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 en smule afkølet.

Kom den afkølede masse i en skål, 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 kageudstikkere. Det er vigtigt at udstikke kager i forskellige størrelser, således de kan samles som juletræer. På billedet har vi brugt 8 forskellige størrelser. 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 Samling:

Placér den største småkage nederst. Tryk en smule bagelim ud i midten på oversiden af småkagen. Fordel herefter hvid pynteglasur på småkagens overflade som i videoen. Det må gerne gå en smule ud over kanten. Placer den næststørste småkage ovenpå. Gentag processen indtil du når toppen af juletræet. Placer til slut den øverste småkage, som en stjerne der står op. Gentag processen med de andre småkager.

Tip:

Ønsker du ikke at lave alle juletræerne, kan du altid pakke de overskydende småkager i en lille kagedåse.

