

Kopiark 1 – Julekager

– Opskrifter: sådan bager du julekager!



Ingredienser til grunddej

40g smør
30 g brun farin
2 spsk. sirup
100g hvedemel
½ knsp. Salt
1/3 tsk. natron

Fremgangsmåde

1. Tænd for ovnen på 170 varmluft.
2. Smelt smør, brun farin og sirup i en gryde under omrøring.
3. Sigt mel, natron, salt og de valgte smage/krydderier sammen i en skål.
4. Rør den smeltede sukkermasse i melblandingen.
5. Drys lidt mel på bordet.
6. Rul dejen ud på bordet.
7. Stik figurer ud i dejen efter ønske.
8. Bag kagerne i ovnen i ca. 7-9. minutter eller til de er gyldne.
9. Lad kagerne køle af og forbered pynten imens.
10. Pynt kagerne!

Forslag til smage/krydderier

- ½ tsk. stødt ingefær
- 1 tsk. stødt allehånde
- 1 tsk. fintrevet appelsinskal eller appelsinsaft
- 1 tsk. stødt kanel.
- 1/3 tsk. peber
- 1 spsk. hakket mørk chokolade
- 2 tsk. finthakkede mandler
- 2 tsk. finthakkede hasselnødder
- 2 tsk. finthakkede valnødder
- 1 spsk. finthakket tørrede kirsebær
- ½ tsk. stødt kardemomme
- 1 spsk. kold kaffe
- 1 tsk. stødt nelliker
- 1 tsk. fintrevet citronskal
- 1 spsk. honning
- ½ tsk. hjortetaksalt
- vanilje
- ½ tsk. revet muskatnød
- 1 tsk. knust stjerne anis
- 1 spsk. hakkede rosiner
- 4 dadler skåret i små stykker