

BAG FOR DBI

www.dbi.edu

Opskrifter

JØDEKAGER

500 g hvedemel
250 g sukker
1 tsk. hjortetaksalt
400 g koldt smør
1 tsk. stødt kanel
2 spsk. sukker
2 sammenpisket æg
Hakkede nødder

1. Bland mel, sukker og hjortetaksalt i en skål. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen til den ligner revet ost. Ælt dejen let sammen.
2. Del den i 2 portioner og form dem til korte ruller (ca. 6 cm i diameter). Læg dejen tildækket i køleskabet i mindst 2 timer eller i fryseren i ca. ½ time.
3. Bland kanel og sukker sammen. Skær rullerne ud i tynde kager. Pensl dem med æg og drys en lille smule kanelsukker og hakkede nødder på midten af hver kage. Bag kagerne øverst i ovnen 5-6 min. Ved 200°.

PEBERNØDDER

Ca. 100 stk.
275 g mel
125 g sukker
125 g margarine
1 æg
½ tsk. stødt ingefær
¾ tsk. stødt kardemomme
½ tsk. stødt kanel
¼ tsk. stødt hvid peber (ikke sort)
1 tsk. Bagepulver

1. Rør sukker og margarine sammen.
2. Tilsæt ægget og rør sammen.
3. Bland krydderier og natron med mel, og ælt det hele sammen.
4. Rør dejen ud i fingertykke pølser og skær ud i ½ til 1 ½ cm lange stykker. Rul dem til kugler og tryk dem let. Bagetid: Ca. 10-12 min. i en 200°C forvarmet ovn (varmluft 180°C) til de er let lysebrune.

BRUNKAGER

500 g mel
250 g margarine
250 g sukker
125 g mørk sirup
9 g potaske
2 spsk. kogende vand
1 tsk. kanel
½ tsk. stødt nellike
Revet skal fra 2 usprøjtede appelsiner

1. Margارين smeltes næsten i en gryde (må ikke brune). Rør sirup og sukker i - rør indtil sukkeret er smeltet. Afkøl blandingen lidt, så den er fingervarm. Kom potaske udrørt i kogende vand i blandingen.
2. Blandingen afkøles helt. Derefter kommes mel, appelsinskal, kanel og nellike i, og dejen æltes sammen.
3. Stil dejen koldt ca. 1 time. Dejen kan også fryses. Form dejen til ruller, hvis du vil skære kagerne ud. Eller rul dejen tyndt ud og udstik kagerne med glas eller figurer.
4. Bages ca. 15-20 minutter ved varmluft 140° C til de er lysebrune. Lidt længere bagetid, hvis kagerne skæres ud.

VANILJEKRANSE

500 g mel
250 g sukker
375 g margarine
1 æg
Vaniljesukker
100 g hakkede mandler

1. Bland alle ingredienser sammen.
2. Stil dejen koldt et par timer.
3. Kør dejen igennem en kødhakermaskine med stjerneformet skive, del dejstrimlen i lige lange stykker og form stykkerne til runde ringe.
4. Bages ved 175° C til de er lysebrune.