

365discount præsenterer julesmåkager

udviklet af
Tobias Hamann



365
discount

Abrikos-småkager

Ca. 12 stk.

Ingredienser:

100 g. mandelmel
180 g. hvedemel
20 g majsstivelse (Maizena)
1 knivspids salt
70 g. flormelis
125 g. smør, koldt
3 æggeblommer

Desuden:

Abrikosmarmelade eller
din yndlings marmelade
1 rund udstikker, Ø6 mm
1 rund udstikker, Ø3 mm
Flormelis til dust

Fremgangsmåde:

Bland mandelmel, hvedemel, majsstivelse og salt i skålen til en røremaskine. Tilsæt flormelis, og rør godt med hænderne til alle ingredienserne er godt blandet sammen. Hak smørret til terninger, og kom dem ned til de tørre ingredienser. Sæt skålen i røremaskinen. Kør ingredienserne på middel hastighed, indtil det ligner sand.

Tilføj æggeblommerne én ad gangen, imens der fortsat køres.

Stop celtningen, lige så snart dejen har samlet sig.

Pak dejen ind i husholdningsfilm, og afkøl dejen i en lille time i køleskabet.





Rul dejen ud på et meldrysset bord, til en tykkelse på ca. 3 mm, og udstik 24 cirkler med den runde udstikker.

Udstik nu 12 af cirklerne med den mindre udstikker så der dannes et hul i midten af halvdelen af småkagerne. Udrul overskydende dej, og udstik på ny.

Placér alle cirkler, inklusive de hullede, på et par bageplader beklædt med bagepapir – det er lettest at flytte dem med en bred spatel.

Afkøl dem i 20 minutter i køleskabet. Du kan springe denne fase over, men resultatet bliver en anelse mere skarpt, hvis småkagerne afkøles inden bagning. Tænd ovnen på 180 grader varmluft.

Bag småkagerne i ca. 12-15 minutter. Lad småkagerne afkøle.

Samling:

Placer en lille teskefuld marmelade på de cirkler, der ikke har hul i midten. Sigt flormelis over ringene, og placér dem ovenpå, så marmeladen nu popper op af hullet.

Kandiserede appelsin-småkager

Ca. 20 stk.

Ingredienser:

Småkager:

2 tsk. kanel

1 tsk. stødt nellike

1 tsk. stødt kardemomme

1 1/2 tsk. stødt ingefær

1 tsk. vanilje (korn eller sukker)

230 g. smør

70 g. sukker

250 g. hvedemel

1 knivspids salt

Kandiseret appelsin:

10 skiver appelsin,
halveret til 20 stk.

130 g. sukker

140 g. vand

Fremgangsmåde:

Bland kanel, nellike, kardemomme, ingefær og vanilje i en foodprocessor og blend det til en fin krydderblanding. Prøv at dufte!

Bland sukker, mel, krydderblanding og salt i en skål. Hak smørret i små firkanter, og celt det i. Det er vigtigt, at dejen ikke overcølt, da småkagerne så vil blive meget porøse. Ælt kun til dejen lige akkurat hænger sammen.

Pak dejen ind i film og kom den i køleskabet en times tid.

Skær skiver af dine appelsiner, gerne nogenlunde samme tykkelse (0,5 cm.) og halver alle skiver.

Opvarm sukker og vand i en pande over medium varme. Bring massen i kog til alt sukkeret er smeltet.

Kom appelsinskiverne i og lad det hele simre i tre kvarTERS tid. Her kan du passende nå at læse et juleeventyr!

Fisk forsigtigt skiverne op, og fordel dem på et stykke bagepapir. Sørg for, at de ikke ligger ovenpå hinanden.

Forvarm ovnen til 180°C (varmluft) og beklæd en bageplade med bagepapir.

Udrul den afkølede dej med en kagerulle og udstik småkager på størrelse med appelsinskiverne.

Fordel dejskiverne på bagepapiret og læg så en karamelliseret appelsinskive på hver småkage.

Bag småkagerne i ca. 10 minutter, eller indtil småkagerne bliver brune og gyldne langs kanten. Lad dem afkøle på en rist.

Julebiscotti

Ca. 40 stk.

Ingredienser:

100 g. sukker

150 g. mandler

150 g. smør,
stuetempereret

150 g. sukker

1 tsk. vaniljesukker

2 tsk. kanel

1 æg, stuetempereret

375 g. hvedemel

2 tsk. bagepulver



Fremgangsmåde:
Tænd oven på 180 grader.

Smelt sukkeret til gylden karamel på en pande ved middel varme. Tilsæt nødderne, og rist dem i sukkeret i et par minutter.

Vip dem over på en tallerken med bagepapir, og lad dem afkøle.

Hak dem derefter let med en brødkniv.

Pisk smør og sukker hvidt. Tilsæt vaniljesukker og herefter æg.

Bland mel og bagepulver sammen i en separat skål. Sigt det ned i dejen, og kom de hakkede nødder i.

Ælt til en sammenhængende dej og del i to lige store portioner, og form dem til pølser.

Rul hver dejpølse ud til en lang bane på ca. 30 cm. Tykkelsen skal være ca. 1,5 cm og bredden 7,5 cm.

Afkøl dejen natten over eller bag dem med det samme.

Bag banerne side om side i 20-25 minutter.

Tag banerne ud af ovnen, afkøl dem i 2 minutter, og skær dem ud i 1,5 cm brede snitter.

Skru ovnen op på 220 grader og bag kagerne i 3-5 minutter på den ene skæreflade, og vend så alle kagerne. Bag også denne lysere side i 3 minutter til kagerne er gyldne.

Orangesmåkager

Ca. 25-35 stk.

Ingredienser:

150 g. smør, stueterempereret

200 g. hvedemel

100 g. sukker

150 g mandler, finthakkede

1½ appelsin, revet skal &

2 spsk appelsinsaft

100 g smeltet mørk chokolade



coop
365
discount

Det rigtige sted til spise

365
discount

Fremgangsmåde:

Ælt smørret ind i melet.

Tilsæt sukker, finthakkede mandler, appelsinskal og appelsinsaft.

Tag en håndfuld dej, og rul den til en ca. 30 cm lang rulle på 1 cm i diameter, der kan være på en bakke i dit køleskab. Fortsæt, til al dejen er brugt.

Afkøl dejrullerne i en time.

Tænd ovnen på 170°C (varmluft).

Tryk stængerne ned med håndfladen, så de bliver 3-4 mm tykke.

Skær skrå stænger med en længde på 5 cm. Overfør kagerne til en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag orangesmåkagerne i ca. 10 minutter.

Dyp de afkølede orangestængers ender i smeltet chokolade.

Grønne sne-cookies

Ca. 8 stk.

Ingredienser:

- 100 g smør, stuetemperatur
- 150 g sukker
- 50 g brun farin
- 1 æg
- 165 g fuldkorns rugmel
- 1 tsk. stødt kardemomme
- 2 tsk. grøn farve
- 1 tsk. bagepulver
- 1/2 tsk. salt
- Flormelis til at coate dine cookies med inden bagning

coop
365
discount

Det rigtige s

Fremgangsmåde:

Pisk smør, sukker og brun farin sammen til det er lyst og luftigt.

Tilføj ægget og pisk videre i et par minutter. Bland de tørre ingredienser sammen og sigt dem i. Pisk de tørre ingredienser i dejen.

Del dejen i 8-10 portioner og tril dem til kugler. Lad den færdige dej hvile i køleskabet i minimum en time – og gerne natten over (kuglerne kan også nedfryses).

Inden bagning rulles dine cookies i flormelis. Bag dem ved 180 grader (alm. ovn) i max et kvarter, men hold øje!

Lad dem afkøle, før du flytter rundt på dem.

Kan sagtens gemmes - hvis du kan holde fingrene fra dem.



Del dine småkager

@365discount

@tobias_hamann

#365discountsmåkager

God baging!

