

# Glædelig jul Snakkesnegle

Af Jan Ekstrøm



## Dej

2 dl mælk  
50 g gær  
1 dl smør- & rapsolie  
2 æg  
½ tsk stødt kardemomme  
2 spsk sukker  
½ tsk groft salt  
550 g hvedemel

## Fyld

150 g nøddecreme, fx nutella  
1 tsk stødt kanel

## Pensling

sammenpisket æg

**Bagetid:** Ca. 10 min. ved 225°.

**Dej:** Lun mælken (lillefingervarm). Hæld den i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt mel tilbage). Slå dejen sammen med en grydeske. Dæk skålen med fx et låg og stil dejen til hævnning et lunt sted i ca. ½ time. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet.

**Fyld:** Del dejen i 2 dele. Rul hver del til en firkant (ca. 25 x 40 cm). Smør nøddecreme på dejen og drys med kanel. Rul dejpladerne fra den lange side til roulader, og skær hver roulade i ca. 15 stykker. Læg sneglene på plader med bagepapir - bøj den yderste dejende ind under sneglen. Lad sneglene efterhæve tildækket i ca. ½ time. Pensl med æg og bag dem midt i ovnen.

**Tip:** Prøv et andet fyld af: 150 g blødt smør, 1 dl sukker og 2 spsk stødt kanel.

# Snefestkage med knitrende glasur og kokossneflager

## Dej

- 175 g blødt smør
- 125 g sukker (ca. 1½ dl)
- 3 æg
- 100 g kokosmel (ca. 3 dl)
- 200 g hvedemel (ca. 3½ dl)
- 2 tsk bagepulver
- 1¾ dl mælk

## Glasur

- 175 g florsukker
- 1 pasteuriseret æggehvide
- ½ tsk eddike

## Pynt

- 2 dl kokos



**Bagetid:** Sæt kagen i en kold ovn - indstil på 200° og bag i ca. 1 time.

- Rør smør og sukker let og luftigt. Tilsæt æg, kokosmel, hvedemel og bagepulver og hæld mælken i lidt efter lidt. Fyld dejen i en velsmurt springform (ca. 22 cm i diameter) og bag kagen midt i ovnen. Tjek om kagen er nok ved at stikke en træpind ned i midten. Slipper den let, er kagen bagt nok. Lad den afkøle helt, inden du tager den ud af springformen og anbringer den på et kagefad.

- **Glasur:** Rør alle ingredienserne sammen i en skål og fordel den over kagen med en paletkniv eller dejskraber. Drys kagen, mens glasuren endnu er fugtig, med kokosflager og evt. en smule spiseligt glitter.

# Glædelig jul



## Brændte mandler

### Du skal bruge:

- 250 gram mandler
- 250 gram florsukker
- 3/4 dl. koldt vand



### Fremgangsmåde:

1. Alle 3 ting kommes i en stål eller emaljeret gryde. Bring massen i kog, rør ofte. Massen bliver efterhånden tyk og grå.
2. Skru lidt ned for varmen, og efterhånden begynder mandelmassen at smelte og blive blank. Rør i mandelmassen med en stegegaffel.
3. Når alle mandlerne er blanke, hældes de ud på et oliesmurt plade og ved hjælp af to gaffler pilles mandlerne fra hinanden og afsvales på pladen. Når mandlerne er helt gennemkolde, opbevares de i en lufttæt dåse.

### Gode råd:

1. Det er vigtigt at mandlerne opbevares i en lufttæt dåse, da mandlerne hurtigt suger fugtighed og bliver våde.



# Pebermyntepastiller



## Du skal bruge:

- 200 g fintsigtet flormelis
- 1 spsk. citronsaft
- ½ tsk. pebermynteolie
- 1 æggehvide
- Pynt: 30 små chokoladeknapper

## Gode råd:

1. Pebermyntepastilleme har den bedste konsistens, hvis de opbevares i køleskab.

## Fremgangsmåde:

1. Rør flormelis, citronsaft, pebermynteolie og æggehvide sammen til en ret fast masse. Der skal evt. tilsættes lidt mere flormelis, det afhænger af æggehvidens størrelse.
2. Form sukkerblandingen med hænderne til små flade kugler; de flyder lidt ud. Sæt dem på et stykke bagepapir.
3. Pynt med chokoladepastiller eller lidt smeltet overtrækschokolade, inden sukkeret begynder at stivne.

# Glædelig jul



## Marcipanmus



### Du skal bruge:

- Konfekt marcipan
- Lakrids snørrebånd
- Mandler

### Fremgangsmåde:

1. Form marcipanen til en lille musse krop (pæreform). Del en mandel og brug den som øre (spidsen nedad). Brug et stykke lakrids til hale og små stykker til øjne.



## Sarah Bernhardt kager

2 dl piskefløde

75 g mørk chokolade (ca. 50% kakao)

30 makroner (ca. 4 cm i diameter)

150 g smeltet overtræschokolade



Kog fløden op i en tykbundet gryde. Bræk kagechokoladen i mindre stykker og smelt den i fløden. Kog blandingen ved svag varme og under omrøring ca. 5 min. Lad cremen stå koldt til den stivner, ca. 4 timer. Pisk den let op. Tryk den flade side af makronerne let og smør derefter chokoladecremen på, så den danner en top. Stil kagerne koldt nogle timer. Pensl chokoladecremen med overtræschokolade. Chokoladen kan også smøres på med en kniv. Stil kagerne koldt - evt. til næste dag. Server dem kolde.



# Karameller

## Du skal bruge:

- ½ liter piskefløde
- 250 gram sukker
- 125 gram glukose

## Gode råd:

1. I karamelmassen kan man tilsætte hakkede nødder, appelsinskal eller ristede usaltede pistacienødder

## Fremgangsmåde:

1. Fløde, sukker og glukose varmes op under omrøring og under svag varme.
2. Man skal have god tålmodighed, men efter ca. ½ times tid begynder massen at blive lysgylden og tyk. Lav eventuelt en prøve på et stykke bagepapir.
3. Karamelmassen hældes ud i en bradepande, der er beklædt med et stykke bagepapir.
4. Når karamelmassen er stivnet, skæres den ud i passende firkanter.
5. Lad karamellerne køle i ca. 1 time.

# Glædelig jul



## Du skal bruge:

- 500 g smør
- 250 g sukker
- 500 g sirup
- 125 g smuttede og grofthakkede mandler
- 7 g nellike
- 25 g kanel
- 35 g kardemomme
- 15 g potaske opløst i lidt varmt vand.
- 1 kg mel
- Finthakket skal af 1 appelsin.

# Brunekekager



## Fremgangsmåde:

1. Smør, sukker og sirup opvarmes langsomt til kogepunktet. Gryden flyttes over på køkkenbordet og krydderier, mandler, appelsinskal og potaske røres i. Når alt dette er blevet lunkent, røres mel i.
2. Når dejen er afkølet formes den til pølser af passende tykkelse. Disse pakkes enkeltvis i stanniol og fryses til næste dag gerne længere. Pølserne tages direkte fra fryseren og skæres i papirtynde skiver.
3. De bages øverst i ovnen ved 170 grader i ca. 5-6 minutter.
4. Først når kagerne er helt kolde lægges de i en lufttæt dåse.



# Børnedej

til forskellige figurer

## Du skal bruge:

- 100 g smør
- 50 g brun farin (ca.  $\frac{3}{4}$  dl)
- 200 g sukker (ca.  $2\frac{1}{4}$  dl)
- 300 g sirup (ca. 2 dl) 1 spsk stødt kanel
- 2 tsk stødt ingefær
- 1 spsk natron
- 3 dl mælk
- 1 kg hvedeme

## Pynt

glasur

## Bagetid:

Ca. 5 min. ved 200°.



- Smelt smør, farin, sukker og sirup sammen ved svag varme. Tag gryden fra varmen. Rør krydderier og natron i. Tilsæt mælken lidt efter lidt.
- Afkøl massen helt. Kom melet i, men hold lidt tilbage, så dejen ikke bliver for stiv. Ælt den godt igennem og tilsæt evt. resten af melet.
- Stil dejen tildækket i køleskab til næste dag. Rul dejen ud i ca.  $\frac{1}{2}$  cm's tykkelse og stik den ud med kageforme. Bag kagerne øverst i ovnen, til de er svagt lysebrune. Afkøl kagerne på en bagerist og pynt dem.

