Pebernødder

Brunkager

Vaniljekranse

DE BEDSTE AF JULENS KAGER

Julen er hjerternes fest

Jeg husker julen fra min barndom, som en glædens tid, med overflod af slik, appelsiner, nødder og konfekt. Blandet med julehygge sammen med familien.

Det hele eskalerede i en salig rus juleaften, hvor dagen var fyldt med spænding, og den fryd det var at klæde sig pænt på, spise lækker julemad, og så endelig … gaverne.

Intet kan undværes, det hele skal med, og her har jeg samlet de bedste af julens kager.

KLINKSGAARD.DK

hej@klinksgaard.dk
Tjørnevangen 6
4571 Grevinge

PEBERNØDDER

Når vi skal lege mus, er det nødvendigt med pebernødder. Mange pebernødder. Én peger på en pebernød, mens en anden kigger væk.

Bagefter tages pebernødder fra bordet, indtil ”musen” røres. Så skifter turen til den næste. Der må gemmes pebernødder til dagene efter

Ingredienser

- 250 g hvedemel
- 0,25 tsk hjortetakssalt
- 0,5 tsk kanel
- 0,5 tsk peber
- 0,5 tsk stødt ingefær
- 0,5 tsk stødte nelliker
- 175 g sukker
- 100 g smør
- 1 æg

Fremgangsmåde

- Mel og krydderier blandes sammen
- Smørret hakkes i melet
- Sukker og æg røres sammen
- Det hele blandes, og dejen ældes godt sammen
- Dejen trilles i fingertykke ruller, der skæres i passende stykke
- Stykkerne rulles evt. til kugler, der klemmes lidt
- Placer kuglerne på bageplade
- Bages ved 180° i ca. 10 minutter, til de er gyldenbrune

Se opskriften online, med ekstra tips

BRUNKAGER

Det er en lidt stor portion, du kan evt. halvere alle mål. Men med en stor familie, eller lysten til at dele det hjemmelavede, kan det være rart at have nok.

Ingredienser

- 500 g margarine
- 500 g sirup
- 250 g sukker
- 200 g smuttede og grofthakkede mandler
- 1 tsk stødt nellike
- 25 g stødt kanel
- 35 g kardemomme
- 15 g pot-aske opløst i lidt varmt vand
- Finthakket skal af 1 appelsin (kan udelades, evt. erstattes af ½ dl appelsinjuice)
- 1 kg mel

Fremgangsmåde

- Opvarm langsomt margarine, sukker og sirup til kogepunktet
- Under omrøring tilsættes mandler, krydderier, potaske og appelsinskal
- Når massen er blevet lunken, røres melet i
- Sæt dejen til afkøling, evt. i køleskab 15 minutter
- Når dejen er afkølet, rulles den til pølser i en passende tykkelse
- Pak hver dejpølse i madpapir, og læg dem i fryseren til dagen efter

Dejen kan være frosset ned i flere måneder, så du kan lave en portion klar, og have friskbagte småkager hver gang du skal have gæster.

- Hiv en brunkagedej ud af fryseren, og skær den i papirstynde skiver
- Placer kagerne på bagepapir på plade
- De bages i ovn ved 170° i 5-6 minutter, til de er brune
- Afkøles inden fortæring, eller gemmes i kagedåse

VANILJEKRANSE

Ingredienser

- 500 g mel
- ½ tsk hjortetakssalt
- 1 knivspids salt
- 350 g smør (koldt)
- kornene af 2 vaniljestænger
- 250 g sukker
- 1 sammenpisket æg
- 50 g meget finthakkede mandler (kan udelades)

Fremgangsmåde

- Flæk vaniljestængerne på langs, og skrab forsigtigt kornene ud *
- Bland vaniljekorn og sukker sammen **
- Bland melet og hjortetakssalt sammen
- Hak det kolde smør i stykker, og smuldr mel og smør, til det er jævnt fordelt
- Bland/rør ægget og vanilje+sukkerblandingen i dejen, uden at ælte ret meget ***
- Stil dejen i køleskab mindst ½ time. Kan også tåle at stå et par dage overdækket
- Sørg for at bagepladerne er kolde
- Tag dejen ud af køleskabet, og kør den gennem kødhakkerens stjerneform, eller en sprøjtepose med stjernetyl
- Skær stykker af stjernedejen i 5 til 8 cm længde, der samles til en cirkel
- prøv dig frem og find din foretrukne længde
- Læg vanillekransene på bageplade med bagepapir på, eller smurte
- Bag i 190° varm ovn i 10 minutter, til de er gyldne

TIP!

* Gem skallen fra vaniljen, og læg i kagedåsen sammen med vaniljekransene, for at give en ekstra duft af vanilje.

**For at vaniljekornene ikke skal klumpe sammen i melet, blandes de først i sukkeret, ved at tage vaniljekorn og lidt sukker (1-2 spsk) og blande sammen. Herefter blandes der mere sukker i, så alle vaniljekorn og alt sukkeret til sidst er blandet sammen.

*** Dejen er meget fedtet, og flyder nemt, så derfor kolde bageplader, og kold dej!

BAGSIDEN

Hvad skal der være på en bagside?

Først skulle det være et billede af kagebordet, så skulle det være af et juletræ, men egentlig vil vi hellere gøre det lidt personligt, for julen er hjerternes fest…

Tak fordi du har vist interesse for vores jul

Du er velkommen til at skrive til os, på hej@klinksgaard.dk og fortælle om hvordan det gik ☺

Der er så mange måder at gøre tingene på, så hvis du har nogle ændringer der kan forbedre vores opskrifter, eller forslag til andre opskrifter der også burde med, kan det måske komme med i en ny udgave, og på vores hjemmeside.

Vi ønsker alle en rigtig glædelig jul

Luna, Noah og Michael

Se mere online

Det med småt

De fleste billeder er egne billeder, men der er også lånt CCO fra pixabay.com:
https://pixabay.com/da/jul-cookies-kiks-familie-kage-655681/
https://pixabay.com/da/beslutningstagning-bagning-cookies-791111/
https://pixabay.com/da/cookies-kiks-chokolade-kokos-1495511/