

JULEBAGNING



**HONNINGKAGER
JULENS FINE KRYDDERKAGE
FINSKBRØD
VANILLEKRANSE
JØDEKAGER
KLEJNER
GRISEHALER
ÆBLESKIVER
PEBERNØDDER**

HONNINGKAGER (CA. 10 HJERTER)

125 G. HONNING
1 TSK. KANEL
1 TSK. NELLIKER
½TSK. INGEFÆR
1 ÆGGBLOMME
2 TSK. POTASKE
½ TSK. HJORTETAKSALT
125 G. MEL

- 1) HONNINGEN SMELTES OG KRYDDERIERNE BLANDES I
- 2) ÆGGBLOMME OG POTASKE BLANDES OG BLANDES I KRYDDERMASSEN
- 3) HJORTETAKSALT OG MEL RØRES I ,MASSEN OG DET RØRES GODT SAMMEN

DEJEN SKAL STÅ OG TRÆKKE I 1 DØGN

DEJEN RULLES UD I CA. ½CM TYKKELSE OG
UDSTIKKES I HJERTER EL.

FIGURE OG BAGES VED 175 C. 5/10 MIN

PYNTES MED CHOKOLADE EL. GLASUR

JULENS FINE KRYDDERKAGE

200 G. MARGARINE

200 G. LYS FARIN

4 ÆG

125 G. MEL

1 TSK. VAND

½ TSK. NELLIKER

½ TSK. REVEN MUSKATNØD

100 G. FYLD

ROSINER, KORENDER, MANDLER, NØDDER,
SUKAT, POMERANSKAL, COCKTAILBÆR

FINSKBRØD

175 G. MARGARINE

250 G. MEL

85 G. SUKKER

1 ÆG

½ TSK. VANILLE

PYNT:

ÆG, MANDELFLAGER, PERLESUKKER

VANILLEKRANSE

100 G. HAKKET MANDLER

2 VANILLE STÆNGER

100 G. SUKKER

350 G. MARGARINE

½ KG. MEL

2 ÆG

JØDEKAGER

250 G. MEL
½ TSK. HJORTETAKSALT
150 G. MARGARINE
100 G. SUKKER
½ TSK. VANILLE
1 ÆG

PYNT:
ÆG, KANEL, SUKKER

KLEJNER

1 TSK. HJORTETAKSALT
½KG. MEL
½ TSK. KARDEMOMME
150 G. MARGARINE
125 G. SUKKER
REVEN CITRONSKAL
3 ÆG
3 SPSK. FLØDE
2 SPSK. SNAPS

½KG. FRITUREFEDT

GRISEHALER

500 G. FLORSUKKER
6 HELE ÆG
1-2 TSK. KANEL EFTER SMAG
50 G. HAKKET ROSINER
750 G. MEL

ÆG OG FLORSUKKER RØRES GODT SAMMEN OG DE
ØVERIGE INGREDIENSER BLANDES I .
SÅ ÆLTES DEJEN OG RULLES UD I FINGERTYKKE PØLSER,
DER SKÆRES OG FORMES SOM VANILLIE KRANSE,
IDET ENDERNE LÆGGES GODT IND OVER HINANDEN
FOR AT FÅ DEM TIL AT LIGNE KRØLLE PÅ GRISEHALER.
KOGES SOM KLEJNER I FRITURE.

ÆBLESKIVER

50-70 STK.

800 G MEL
1½ TSK SALT
2TSK KARDEMOMME
4 SPSK SUKKER
80 G GÆR
100 G MARGARINE
8 ÆG
1½-2 L KÆRNEMÆLK

HÆVE ½ TIME
FEDTSTOF TIL BAGNING

PEBERNØDDER

250 G MARGARINE
250 G SUKKER
1 DL FLØDE
1 TSK INGEFÆR
1 TSK KANEL
1TSK KARDEMOMME
1 TSK BAGEPULVER
1 TSK NATRON
500 G MEL

BAGES VED 200 C.