

Sofies julebag

I Sofies familie knytter der sig særlige julebagstraditioner. Her er et par af dem.

Sofie Baunbæk Reilly, kok i Vartov.

Min mors honningkage:

250 g. honning

125 g. brun farin

250 g sigtemel

1. tsk. natron

1. tsk. nellike

1. tsk. ingefær

1. tek. anis

2 æg



Smelt brun farin og honning og bland det derefter med alle tørrelene. Rør til sidst æggene i og hæld dejen i 2 smurte rugbrødsforme. Bages ved 160 grader i 1 1/4 time. Afkøles og spises i skiver med smør på.

Min mormors brunkager (Denne opskrift giver cirka 2 fyldte småkagedåser):

½ kg. Sukker

½ kg. Smør

½ kg. Mørk sirup

1,25 kg. Mel

2. tsk. natron

1 tsk. hjortetaksalt

1 tsk. stødt ingefær

1 tsk. stødt kanel

1 tsk. stødt nellike

Revet citronskal fra 1 citron

flækkede mandler uden skal

Sukker, sirup og smør smeltes. Hæld den smeltede masse i et fad og ælt resten af ingredienserne i. Lad fadet stå koldt natten over.

Dagen efter rulles dejen tyndt ud og udstikkes med et glas. Kom en flækket mandel på hver brunkage og bag dem i 8-10 minutter ved 170 grader.