

Julens allerbedste kager



Panettone

Der knyttes en del legender til navnet panettone. Fx den at Toni, en ung, forelsket bagersvend, distraet tabte en masse rosiner i brøddejen. Således blev det almindelige brød – pane – til Tonis brød. Pane di Toni, senere bare panettone. Svøbt ind i bagepapir med folie omkring holder panettone sig lækker i mindst to uger.

gær 50 g
sødmælk 1,5 dl
æg 4 stk., store
sukker 100 g
hvedemel 600-650 g
sultanarosiner 250 g
syttet appelsinskal

100 g, i små terninger
smør 200 g, skal være blødt
ringform, her 12 x 20 cm, se TIP forinden
bagepapir til formen

- Rør gæren glat i den lune mælk.
- Tilsæt æggene, sukker og $\frac{2}{3}$ af melet.
- Rør rosiner og appelsinskal i, og tilsæt 150 g af smørret i små stykker. Rør og ælt dejen sammen, og tilsæt lidt efter lidt resten af melet.
- Form en tyk bolle, og lad den hæve tildækket og lunt i mindst 1 time. Tryk herefter dejen ned, form den til en kugle og læg den i den smørsmurte, forberedte form, hvor den skal hæve til godt dobbelt størrelse.
- Læg små stykker blødt smør på toppen af dejen, og bag kagen i den 160° varme ovn. Den skal have ca. 45 min. i alt, men efter 20 min. lægges flere smørklatter på.
- Afkøl panettonen i formen, sat på en rist.
- Sigt flormelis over ved servering.

TIP: Panettone bages traditionelt i en cylindrisk form, som tit gøres ekstra høj med en "krave" af ovnfast papir. Brug helst en ringform, som du forer med bagepapir, som stikker et godt stykke op over kanten af formen. Men en springform kan selvfølgelig også bruges.



Julekage

Spækket med gode sager, der gør, at den holder sig god og saftig i mindst en måned. Her bliver den tilmed dryppet med cognac, og det bliver den ikke ringere af.

nødder 350 g
blandede; paranødder, valnødder, hasselnødder og cashewnødder
tørrede frugter 350 g
blandede; figer, svesker, dadler
tørrede eksotiske frugter 150 g
blandede i små terninger; ananas, melon, papaya
citron 1 stk., økologisk, skallen herfra
hvedemel 100 g
bagepulver 1 tsk.
allehånde $\frac{1}{2}$ tsk., stødt
rørsukker 150 g, lyst
æg 3 stk., store
sandkageform på 1,5 l
bagepapir til formen
cognac, brandy eller mørk rom 5 cl (fås også i miniflaske)

- Del nødder og frugter groft med en kniv, ikke de eksotiske frugter – de er fine som tern.
- Tilsæt revet citronskal, mel, bagepulver, allehånde og rørsukker, og bland det hele godt med hænderne.
- Pisk de hele æg sammen, og rør dem lidt efter lidt i dejen.
- Smør formen, og beklæd den med tilklippet bagepapir. Hæld dejen i, pres den godt sammen med en ske, og bag kagen i den 150° varme ovn i ca. 1,5 time. Prøv efter med en nål, den skal komme tør op igen, når du stikker den ned midt i kagen.
- Afkøl kagen let i formen, før den vendes ud på et stykke bagepapir.
- Prik nu 10 huller i dejen med en lang nål eller strikkepind, og dryp med cognac – ca. halvdeilen. Svøb bagepapiret rundt om kagen og pæk den ind i folie. Efter en eller to dage dryppes den med resten af cognacen og svøbes ind i bagepapir og folie igen.



Honningkage

Spis den, som den er – eller overtræk den med flormelisglasur. Men allerbedst smager den med hjemmelavet, bittersød pomeransmarmelade.

brun farin 200 g
kærnemælk 4 dl
honning 250 g
flydende
æg 2 stk., store
hvedemel 500 g
natron 1 tsk.
hjortetaksalt 1 tsk.
kanel 1 tsk., stødt

allehånde
1 tsk., stødt
ingefær 1 tsk., stødt
nellike 1 tsk., stødt
firkantet bradepan-
de, som kan rumme 3 l
smør og bagepapir
til formene

- Kom brun farin i en skål, og rør lidt efter lidt kærnemælken heri, før du tilsætter honning og de sammenpiskede æg.
- Bland i en anden skål mel, natron, hjortetaksalt og krydderier.
- Tilsæt lidt efter lidt honningblandingen, rør dejen grundigt sammen og fordel den i den smurte form med bagepapir på bunden.
- Bag kagen i den 160° varme ovn i ca. 45 min.
- Stik en nål midt i kagen, den skal komme tør op igen, altså uden fugtig dej hængende ved, når honningkagen er færdig.
- Kagen kan gemmes længe, men læg den ikke i en plastpose, så "sveder" den udenpå. Dæk den løst med bagepapir eller alufolie. For resten smager honningkage også skønt direkte fra brødristeren.

TIP: Lav en lækker pomeransmarmelade, du kan smøre på din honningkage. Pomeranser har sæson i november, og allerede til jul er den slut. Frugterne er med ubehandlet skal, de er bitre, kan ikke spises naturel, til gengæld giver de den mest vidunderlige marmelade. Rør evt. 4-5 cl whisky i et glas med marmelade – så har du alle tiders julegave. Find opskriften på bobedre.dk.