

Et drys af jul

Når barometeret lover rusk og kulde, er det rart at hygge sig indenfor med varme drikke og solide skærekager. Vi har tilføjet kagerne et drys af julens krydderier og pynt, så du også kan servere dem til et skoldhedt glas gløgg.



Æble-ingefær-kage med kanelsukker

10 personer

Lidt smør og mel • 300 g æbler • 1 spsk. rørsukker • ½ tsk. kanel • 190 g hvedemel • 60 g havremel (helsekostbutikker – kan evt. erstattes af havregryn, som du blander til pulver) • 85 g rørsukker • 30 g mandelmel • 1½ tsk. bagepulver • 1 tsk. kanel • 2 tsk. ingefærpulver • ½ tsk. stødt muskatnød • 1 nip salt • 2 æg • 1,7 dl kærnemælk • 0,8 dl vegetabilsk olie • 1 tsk. vaniljeekstrakt • Lidt kanelsukker

Tænd ovnen på 175°. Smør en brødform, der måler 30 x 10 cm, med lidt smør, og drys den med mel. Bank det overskydende mel fra. Skræl æblerne, fjern kernehusene, og skær æblerne i små tern. Tag 50 g æbletern fra, og hæld dem i en lille skål. Tilsæt 1 spsk. rørsukker og ½ tsk. kanel. Stil skålen til siden. Sigt hvedemel, havremel, rørsukker, mandelmel, bagepulver, kanel, stødt ingefær, stødt muskat og salt sammen i en skål. Rør let, så alle ingredienser blandes. Pisk æg med kærnemælk, olie og vaniljeekstrakt i en ny skål, og tilsæt de resterende 250 g æbletern. Hæld de våde ingredienser i skålen med de tørre ingredienser, og rør forsigtigt sammen, indtil dejen er ensartet. Hæld dejen i brødformen. Fordel æbleternene med rørsukker og kanel oven på kagen, og stil den i ovnen. Bag kagen i ca. 40 minutter, eller indtil du kan stikke en strikkepind i den, uden at der hænger dej ved. Tag kagen ud af ovnen, og lad den køle helt af på en rist. Drys med kanelsukker inden servering. **TIP** Ingefærpulver kan erstattes af 2 tsk. fint hakket frisk ingefær for at få en mere gennemtrængende ingefærsmag. Hvis du ønsker en mere krydret kage, kan du sagtens tilføje ekstra af alle krydderierne.



ÆBLE-INGEFÆRKAGE
MED KANELSUKKER

Julekringle med rosiner, sukak og mandeldrys

15 personer

175 g smør • 2 dl sødmælk • 50 g gær • 2 æg • 4 spsk. rørsukker • 1 tsk. salt • 750 g hvedemel • **FYLD:** 150 g mandler • 150 g rørsukker • 100 g marcipan • 150 g smør, stueteremperatur • 150 rosiner • 2 spsk. sukak • **DESUDEN:** 1 æg • Mandelflager • Lidt flormelis

Skær smørret i klumper, og smelt det i en gryde. Hæld det derefter i en stor skål, og tilsæt mælk. Blandingen må ikke være varmere end 37°, så måske skal smørret afkøle lidt først. Smuldr gær ned i skålen, og rør rundt, indtil gæren er opløst. Tilsæt æggene 1 ad gangen under omrøring, og tilsæt derefter rørsukker og salt. Rør, indtil blandingen er ensartet. Tilsæt hvedemel 1 spsk. ad gangen, og rør undervejs. Fortsæt æltningen, indtil dejen er blød og smidig. Saml dejen til en kugle, og læg den i en skål, som du dækker med et fugtigt klæde. Lad dejen hæve i 45 minutter. **FYLD:** Smut mandlerne, og hak dem i grove stykker. Bland mandelstykker med rørsukker, marcipan, smør, rosiner og sukak. Rør rundt, indtil konsistensen er ensartet, og alt er godt fordelt. Hæld den hævede dej ud på en meldrysset bordplade, og rul den ud til et stort rektangel. Fordel mandelfyldet over dejen, og smør det ud, så det er jævnt fordelt. Rul dejen sammen som en roulade. Læg et stykke bagepapir på en bageplade, og flyt dejen over på bagepladen. Fold dejen som et hjerte, og saml enderne i midten. Dæk kringlen med et fugtigt klæde, og lad den efterhæve i 30 minutter. Tænd ovnen på 200°. Pisk ægget sammen, og pensl kringlen med det. Drys med mandelflager, og bag kringlen i ovnen i 25-30 minutter. Drys lidt flormelis over inden servering.



JULEKRINGLE MED ROSINER
SUKAK OG MANDELDRYG



CHOKOLADETÆRTE MED GULDSTØV

Chokoladetærte med guldstøv

8 personer

MØRDEJ: 200 g hvedemel • 60 g flormelis • 1 nip salt • 120 g koldt smør • 1 spsk. koldt vand • 1 æggeblomme • Lidt smør og mel • **CHOKOLADEGANACHE:** 250 g mørk chokolade, 70 % • 3 dl piskefløde • 20 g smør, stueteremperatur • Lidt kakaopulver og guldstøv (specialbutikker)

MØRDEJ: Bland mel, flormelis og salt i en køkkenmaskine. Skær smørret ud i små stykker, og tilsæt det sammen med vandet. Rør, indtil smørret er godt fordelt, og blandingen tager form af små krummer. Tilsæt æggeblomme, og rør, indtil dejen samler sig. Vend den ud på køkkenbordet, og saml den uden at ælte for meget. Pak dejen ind i køkkenfilm, og lad den hvile i køleskabet i 2 timer. Smør en tærteform, der måler 24 cm i diameter, med lidt smør, og drys med mel. Bank det overskydende mel ud. Rul tærte dejen ud, og læg den forsigtigt i formen. Prik bunden med en gaffel, og stil formen i køleskabet i 30 minutter. Tænd ovnen på 180°. Bag tærte dejen i 15-20 minutter, eller indtil kanterne er flot gyldne. Tag tærte bunden ud af ovnen, og lad den køle fuldstændig af. **CHOKOLADEGANACHE:** Hak chokoladen groft, og hæld den i en skål. Opvarm fløden i en gryde, indtil den næsten koger. Hæld fløden over den hakkede chokolade, og lad det stå i 1 minut. Rør forsigtigt rundt, indtil chokoladen er smeltet. Tilsæt smørret, og rør, til det er smeltet og blandet godt sammen med chokoladen. Hæld chokoladen ud over tærte bunden, og stil tærten i køleskabet, indtil chokoladen er stivnet – det tager ca. 30 minutter. Drys tærten med kakaopulver og guldstøv inden servering.

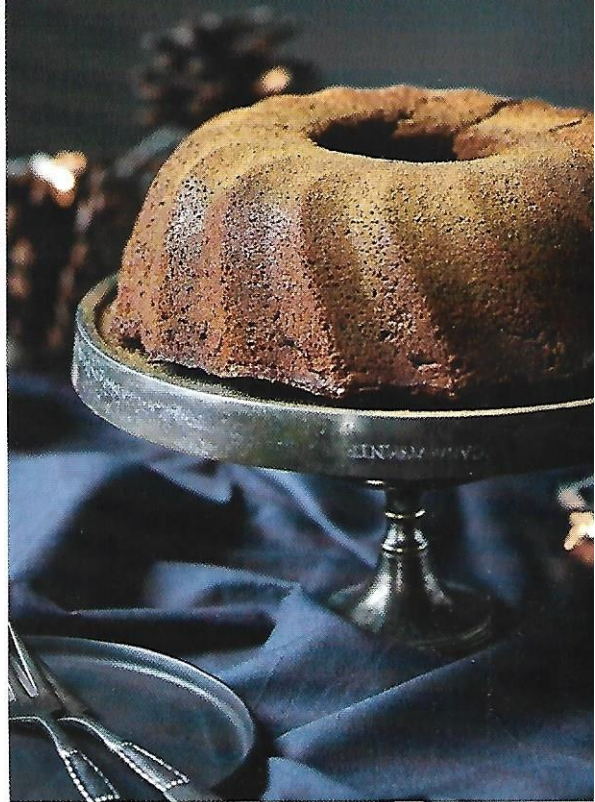
Engelsk gingerbreadkage med lakrids og kaneldrys

10-12 personer

Lidt smør og mel • 1¾ dl vand • ½ spsk. natron • 260 g hvedemel • ½ spsk. bagepulver • ½ spsk. stødt ingefær • 1 tsk. stødt kanel • ½ tsk. stødt muskatnød • 1 tsk. fint lakridspulver • 1 nip salt • 110 g smør • 90 g rørsukker • 100 g muscovadosirup • 50 g saltlakridsirup • 2 æg • Lidt kanel

Tænd ovnen på 180°. Smør 1 bundtkageform (eller stor rund form) med lidt smør, og drys den med mel. Bank det overskydende mel fra. Bring vandet i kog, og hæld det i en skål sammen med natron. Sigt mel i en ny skål sammen med bagepulver, stødt ingefær, kanel, muskat, lakridspulver og salt. Pisk smør og rørsukker i en tredje skål med en håndmikser ved høj hastighed, indtil det er lyst og luftigt. Tilsæt sirup, natronvandet og melblandingen, mens du pisker. Tilsæt til sidst æggene under fortsat piskning. Fordel dejen ligeligt i formen, og stil den i ovnen. Bag kagen i ca. 30 minutter, eller indtil du kan stikke en strikkepind i den, uden at der hænger dej ved. Vend kagen ud af formen, og lad den afkøle på en rist. Sigt kanel over kagen inden servering.

ENGELSK GINGERBREADKAGE MED LAKRIDS OG KANELDRYS



STØDTE ELLER HELE KRYDDERIER?

Vi har valgt at bruge stødte krydderier fra pose til kagerne. Det er den nemmeste løsning, men ikke nødvendigvis den bedste. Køber du hele krydderier og støder dem selv i en morter, er smagen mere kraftig og aromatisk. Du kan derfor bruge mindre mængder krydderier.

Krydderlagkage med valnødder, flødeostecreme og snedrys

8 personer

KAGEBUNDE: Lidt smør og mel • 140 g valnøddekerner • 2,4 dl vand • 1 tsk. natron • 120 g smør • 200 g sukker • 2 æg • 2 vaniljestænger • ½ usprøjtet citron • 2 tsk. citrønsaft • 360 g mel • 2 tsk. kanel • 2 tsk. stødt ingefær • 1 tsk. stødt muskat • ½ tsk. stødt nellike • ½ tsk. salt • **FLØDEOSTECREME:** 450 g flormelis • 75 g usaltet smør, stueteremperatur • 190 g flødeost naturel (ikke light), køleskabskoldt • **DESUDEN:** 1 håndfuld valnøddekerner • Flormelis

KAGEBUNDE: Tænd ovnen på 170°. Smør 2 springforme, der måler 17 cm i diameter, med lidt smør, og drys med mel. Bank det overskydende mel ud. Hak valnødderne, og hæld dem i en skål. Bring vandet i kog, og hæld det over valnødderne. Tilsæt natron, og rør rundt. Stil skålen til side. Pisk smør med sukker i en skål, indtil det er lyst og luftigt. Tilsæt æggene, og pisk godt. Flæk vaniljestængerne på langs, og skrab vaniljekornene ud. Riv skallen af citronen. Kom vaniljekorn, citrønsaft og -skal i æggeblandingen, og pisk igen. Sigt mel, kanel, ingefær, muskat, nellike og salt sammen i en skål, og hæld det over i skålen med smør-æggeblandingen under omrøring. Tilsæt til sidst vand og valnødder, og rør, indtil dejen er jævn og ensartet. Fordel dejen ligeligt i springformene, og bag kagebundene i ovnen i ca. 30 minutter, eller indtil du kan stikke en strikkepind i kagen, uden at der hænger dej ved. Lad kagebundene afkøle helt. **FLØDEOSTECREME:** Pisk flormelis og smør sammen ved medium hastighed, indtil det er godt blandet. Tilsæt al flødeosten på én gang, og pisk, indtil den er godt blandet med smørret. Skru op på høj hastighed, og pisk videre i ca. 5 minutter, indtil cremen er let og luftig. Pas på ikke at piske for længe, da cremen så bliver tynd og flydende. **DESUDEN:** Smør et tykt lag flødeostecreme på den nederste bund, og placér forsigtigt den øverste bund ovenpå. Pynt med valnøddekerner, og drys med flormelis inden servering.

