



Helles honningkagedej

1 kg honning
2 tsk natron opløst i vand
1 kg sukker
5 hele æg
1 ½ kg hvedemel
15 g kanel
15 g nelliker
15 g kardemomme

Honning varmes i en gryde, køler lidt og resten af ingredienserne røres i. Massen er sej og kan være tung at røre, så det fungerer bedst med en stor røremaskine. Alternativt må man dele portionen og røre lidt ad gangen. Stikkes ud til figurer eller formes som runde kager – dem vi kalder "mursten". Bages ved 220° C i ca. 8-10 min. Køles og pyntes med glasur.

Florentinere med nødder

Ca. 30 styk

100 g smør
125 g sukker
80 g maizena
100 g smuttede mandler
100 g valnøddekerner
100 g hakket pomeransskal
eller syltet appelsinskal
1-2 tsk vaniljesukker

Rør blødgjort smør med sukker. Tilsæt maizena. Hak smuttede mandler og valnødder groft. Hak pomeransskal eller syltet appelsinskal groft. Bland alt dette og vaniljesukker i dejen. Tril dejen til en pølse med diameter på ca. 4 cm. Pak dejen ind i bagepapir og læg den i køleskabet nogle timer, til den er fast. Tænd ovnen på 175° C. Beklæd bage-plader med bagepapir. Skær dejen i 1 cm tykke skiver. Læg højst 4-5 på hver plade, da de flyder meget ud. Bag kagerne på øverste ribbe i ovnen ved 175° C i 7-10 min., til de er let gyldne. Lad kagerne afkøle på pladen, til de er næsten stive. Er de gået lidt ud af facon, kan man rette dem til med en paletkniv, lige når de tages ud af ovnen.

Kagerne knækker let så vær forsigtig, når de lægges i kagedåse. Holdbarhed ca. 1 måned.



Malenes Hvidvinsglogg
med æble.

Store appelsinsmåkager med chokolade

Ca. 12 styk

115 g koldt smør
1 spsk fint revet appelsinskal
50 g flormelis
130 g mel
¼ tsk fint salt
100 g mørk chokolade

Skær smørret i grove tern. Kom smør og appelsinskal i foodprocessoren. Sigt flormelis i og blend ganske kort, så massen næsten bindes sammen. Bland mel og salt og sigt det i. Blend igen så kort tid som muligt, så du lige akkurat kan samle dejen. Rul en tyk pølse af dejen med diameter på ca. 12 cm. Pak den i madpapir og frys den i mindst 30 min. Skær rullen i 12 stykker – 1 cm hver. Frys dem meget gerne igen i 10 min. Tænd ovnen på 175° C, varmluft. Sæt småkagerne på en bageplade med lidt mellemrum og bag dem i ca. 12-14 min. Tag kagerne ud og lad dem sætte sig i 5 min. på pladen, og afkøl dem helt på en rist. Smelt chokoladen over et vandbad. Dyp kagerne halvt i chokolade. Sæt dem på bagepapir indtil chokoladen er størknet.

Pak småkagerne til tur, eller anret dem på et fad. Opbevares i en kagedåse med tætsluttende låg.

Malenes Alkoholfri Gløgg
med æble og julekrydderier.



Helles sirupskage

250 g lys sirup
250 g mørk farin
140 g smør
1 æg
2 ½ dl kærnemælk
3 tsk natron
500 g mel

Smørcreme:
250 g flormelis
250 g smør
1 fed vaniljestang

Lys sirup, mørk farin og smør smeltes i en gryde ved middel varme og køles lidt af. Bland æg, kærnemælk, natron, og mel i en skål. Bland det hele sammen. Du kan eventuelt bruge en røre-maskine, så bliver dejen mere lind. Hæld den i en smurt rund bageform (ca. 27 cm). Bag først i en forvarmet ovn ved 200° C i ca. 20 min., skru ned til 175° C og bag videre i 30-40 min., til dejen slipper en kødnål. Smørcreme: Pisk flormelis og smør, skrab kornene af vaniljestangen, bland dem med lidt flormelis, og rør det hele sammen. Når kagen er kølet helt af, skæres den igennem som bunde til en lagkage. Fordel smørcremen på lagene og stil kagen køligt. Før servering pyntes med sigtet flormelis.



Malenes
Hvidvinsgløgg
med æble

Ingen jul uden sirupskage. Så længe jeg husker tilbage, har min venindes mor bagt den skønne sirupskage. Den smager særdeles godt sammen med min hvide gløgg eller en kop sort te.