METTE KRISTENSEN

DEN KOMPLETTE JULESMÅKAGEBOG

Klassiske og festlige småkager at bage, pynte og dele

KLASSISKE · FESTLIGE · TIL AT DELE



METTE KRISTENSEN

LIBROVA

BOG 1

Den komplette julesmåkagebog

Klassiske og festlige småkager at bage, pynte og dele

Klassiske · Festlige · Til at dele

Mette Kristensen

LIBROVA · 2026

Dit kundeområde
Alle bøgerne i pakken finder du altid på denne adresse:
https://librova.eu/da-dk/pages/kundeomraade-julebagning-x7q4m2

Den komplette julesmåkagebog – Klassiske og festlige småkager at bage, pynte og dele
Mette Kristensen

© 2026 Librova. Alle rettigheder forbeholdes. Publikationen er udelukkende til købers personlige brug. Kopiering, udbredelse og videresalg uden forlagets tilladelse er ikke tilladt.

Bemærk: opskrifterne indeholder ingredienser, der kan give allergi (gluten, æg, mælk, nødder m.m.): tjek altid ingredienserne, når du bager til en med allergi eller intolerans. Server ikke retter med rå æg for gravide, små børn, ældre eller personer med svækket immunforsvar; brug de angivne alternativer. Når børn hjælper i køkkenet, er det altid en voksen, der håndterer ovnen, varm olie og knive. Drikke og sirup med alkohol er ikke til børn. Tider og temperaturer afhænger af din ovn: hold altid øje med den første plade.

Indhold

1. Et ord fra forfatteren
2. Inden du går i gang
3. Klassiske småkager
4. Ingefær og krydderier
5. Fyldte og pyntede småkager
6. Portugisiske traditioner og traditioner fra hele verden
7. Glasur og pyntning, trin for trin
8. Småkager at give væk og en bageplan

Et ord fra forfatteren

Der er et øjeblik i december, som jeg elsker: Når den første plade småkager kommer ud af ovnen, og hele huset dufter af smør, kanel og appelsin. Nogen går ud i køkkenet "bare for at kigge", og ender med at blive der.

Jeg har skrevet denne bog for at gøre det let at gentage det øjeblik, også selv om du aldrig har bagt en småkage før. Jeg har samlet klassiske opskrifter, honningkager og krydrede småkager, fyldte og pyntede småkager og nogle traditioner fra Portugal og andre lande, som tager sig dejligt ud på ethvert julebord.

Alle opskrifter følger den samme vej: ingredienser vejet i gram, nummererede trin, ovntemperaturen og frem for alt tegnene på, at småkagerne er færdige. Til sidst i hver opskrift står der en note om, hvor længe småkagerne holder sig, samt en idé til en variation eller en fejl, du kan undgå.

Hvis du er helt ny, så læs først kapitlet "Inden du går i gang". Det er kun få sider, og det sparer dig for mange mislykkede portioner. Vælg derefter en opskrift, der er markeret "Let", og tag den i dit eget tempo.

Bagest i bogen finder du idéer til at pakke og give småkager væk, og en bageplan for december, så dine småkager er klar i

god tid og uden julestress på juleaftensdag.

Tænd for ovnen, kald på dem, der gerne vil hjælpe, og hav det sjovt. Småkager behøver ikke være perfekte for at være det bedste ved julen.

Med kærlig hilsen
Mette Kristensen

Inden du går i gang

Det er enkelt at bage småkager, men der er et halvt dusin regler, som gør hele forskellen. Læs dette kapitel én gang, og vend tilbage til det, hver gang du har et spørgsmål.

Start her

1. Læs opskriften helt igennem, før du går i gang.
2. Tag smør og æg ud af køleskabet 1 time i forvejen (medmindre opskriften kræver koldt smør).
3. Vej alle ingredienser af, og stil dem klar.
4. Beklæd bagepladerne med bagepapir.
5. Tænd for ovnen 15 minutter, før den første plade skal ind.
6. Bag først en lille prøveportion på 4 eller 5 småkager, så du lærer din ovn at kende.

Hvis det er første gang, du bager småkager, så start med disse tre opskrifter: Smørkager til udstikkere (kapitel 3), Første honningkager (kapitel 4) og Tommelaftryk med figensyltetøj (kapitel 5).

Udstyr

Du behøver ikke dyrt udstyr. Med dette kan du lave næsten alle opskrifter i bogen:

- **Køkkenvægt.** Det er det vigtigste redskab. Når man bager, giver afvejning langt mere pålidelige resultater end at måle i kopper.
- **To store skåle**, én til de tørre ingredienser og én til de våde.
- **Elpiskeris** (et håndrøreapparat er nok). Du kan også piske i hånden med en piskeris, men det tager længere tid.
- **Dejskraber af silikone** og træske.
- **Kagerulle.** En glat glasflaske kan også bruges, hvis det er nødvendigt.
- **To bageplader** og **bagepapir** (eller silikonebagemåtter).
- **Bagerist** til afkøling. Du kan også bruge selve ovnristen.
- **Småkageudstikkere**: en rund og en eller to julefigurer (stjerne, juletræ, honningkagemand). Et glas med tynd kant kan også udstikke cirkler.
- **Plastfolie** til at pakke dejen ind i, før den kommer i køleskabet.
- **Sprøjtepose** med stjernetud, kun til de sprøjtede mørdejskager. Når du skal pynte med glasur, er en frysepose med et hjørne klippet af nok.

- **Måleskeer.** I denne bog er 1 spiseskefuld (spsk) = 15 ml og 1 teskefuld (tsk) = 5 ml, altid afstrøgne.

Ingredienser

- **Mel:** brug almindeligt hvedemel (hvidt mel uden hævemiddel). Også stærkt hvedemel kan bruges. Når en opskrift kræver hævemiddel, bruger du bagepulver for sig.
- **Usaltet smør.** Hvis du kun har saltet smør, så udelad knivspidsen salt i opskriften. Brug ikke smørbar margarine: Den indeholder mere vand, og småkagerne løber ud.
- **Mellemstore æg** (ca. 50 g uden skal). En æggehvide vejer ca. 35 g og en æggeblomme ca. 18 g.
- **Sukker:** almindeligt fint sukker, flormelis (til glasur og fine dejtyper) og brun farin (det giver farve, fugt og en karamelsmag).
- **Bagepulver og natron** er ikke det samme. Brug det, opskriften angiver, i præcis den mængde.
- **Krydderier:** kanel, stødt ingefær, stødte nelliker, muskatnød og anis. Krydderier, der er mere end et år gamle, mister deres aroma, så køb små glas.
- **Mørk sirup eller mørk honning** til honningkagerne.
- **Nødder:** mandler (hele, flager og malede), valnødder og pinjekerner. Opbevar dem i en tæt lukket krukke et køligt sted.

- **Bagechokolade** og **usødet kakaopulver**. Sødet kakaopulver til drikkechokolade kan ikke erstatte kakao i dej.
- **Citron- og appelsinskal:** riv kun den farvede del af skallen, for den hvide inderside er bitter. Vælg ubehandlede citrusfrugter, og vask dem godt.

Blødt smør, koldt smør

Blødt smør er smør, der giver efter, når du trykker på det med en finger, men stadig holder formen. Det må ikke være blankt eller smeltet. Hvis du har glemt at tage det ud af køleskabet, så skær det i små tern og vent 20 minutter.

Koldt smør bruges i dej, der ældes i hånden (som halvmånerne eller linzerkagerne). Skær det i tern, og arbejd hurtigt, så det ikke bliver varmt.

Hvorfor dejen skal i køleskabet

Næsten al småkagedej hviler i køleskabet. Kulden gør smørret fast, og derfor

- kan dejen rulles ud uden at klistre til kagerullen;
- løber den ikke ud i ovnen, så formerne bliver skarpe;
- får den mere smag, fordi melet optager væsken.

Pak dejen ind i plastfolie, formet som en flad skive på 2 cm. En skive bliver meget hurtigere kold end en kugle. Hvis dejen bliver for hård, så lad den stå ved stuetemperatur i 10 minutter, før du ruller den ud.

Udrulning af dejen

1. Læg dejen mellem to ark bagepapir. Så behøver du ikke ekstra mel, som gør småkager tørre.
2. Rul fra midten og udad, og drej dejen et kvarter rundt en gang imellem.
3. Den rigtige tykkelse til de fleste udstukne småkager er **4 til 5 mm**. To linealer eller to træspyd placeret på hver side hjælper dig med at holde tykkelsen jævn.
4. Hvis dejen bliver blød, mens du arbejder, så sæt den tilbage i køleskabet i 10 minutter, stadig mellem arkene af bagepapir.

Udstikning

- Dyp udstikkeren i mel før hvert udstik. Tryk lige ned uden at dreje.
- Stik formerne tæt ved siden af hinanden, så der er lidt dej til overs.

- Saml resterne, rul dem kun én gang til, og stik ud igen. Dej, der er æltet for mange gange, giver seje småkager.
- Flyt småkagerne over på pladen med en bred paletkniv, og lad der være 2 til 3 cm mellem dem.
- Til småkager med meget skarpe former kan du sætte pladen med de udstukne kager i fryseren i 10 minutter, før den kommer i ovnen.

Ovnen

Alle temperaturer i denne bog gælder for en **almindelig ovn** (over- og undervarme). Hvis din ovn er en **varmluftsovn**, så sæt temperaturen ned med **20 °C**: Vi angiver begge temperaturer i hver opskrift.

- Forvarm altid ovnen i mindst 15 minutter.
- Bag én plade ad gangen på midterste rille. I en varmluftsovn kan du bage to plader og bytte om på dem halvvejs.
- Hver ovn er forskellig. Begynd at kigge til småkagerne 2 minutter før den korteste tid, der er angivet.
- Småkager bliver færdige i pladens varme. De kommer næsten altid ud af ovnen, mens de stadig er lidt bløde i midten, og de bliver faste, når de køler af.
- Lad småkagerne ligge på pladen i 5 minutter, og flyt dem derefter over på bageristen.

- Mellem portionerne skal du bruge en kold plade. Hvis du kun har én, så hold bagsiden under koldt vand, tør den, og beklæd den igen.

Opbevaring

- Opbevar først småkagerne, når de er helt kolde, ellers blødgør dampen dem.
- Brug bokse eller glas med tætsluttende låg, et køligt og tørt sted, væk fra komfuret.
- Bland ikke sprøde og bløde småkager i samme boks: De sprøde bliver bløde.
- Småkager med glasur opbevares i lag adskilt af bagepapir, når glasuren er helt tør.
- Småkager med creme- eller ganachefyld skal i køleskabet.
- Det meste rå dej kan fryses i op til 3 måneder. Det samme gælder bagte småkager uden glasur.

At give væk

Småkager er en af de dejligste julegaver. I kapitel 8 finder du idéer til at pakke dem, oplysninger om, hvor længe hver slags småkage holder sig, og en bageplan for december. En vigtig regel: Tilføj altid en etiket med småkagernes navn, datoen og de ingredienser, der kan give allergi.

Tip: i hver opskrift fortæller linjen lige under titlen, hvor mange småkager den giver, hvor lang tid den tager, ovntemperaturen, sværhedsgraden og de vigtigste allergener (gluten, æg, mælk og nødder).

Advarsel: når børn er med i køkkenet, tager de voksne sig af ovnen, varme plader, smeltet sukker og knive. Børn kan veje af, røre, stikke ud med udstikkere og pynte.

Klassiske småkager

Det er julens småkager: enkle, smørrige og smagt til med citron, kanel, chokolade eller mandel. De er den bedste måde at begynde på, og de er grundlaget for mange idéer til pynt.

Smørkager til udstikkere

Giver ca. 30 småkager (udstikker på 6 cm) · Tilberedning: 20 min + 1 time i køleskab · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 10–12 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk

Julens grunddej: Den er let at rulle ud, holder formen på stjerner og juletræer og har en delikat smag af smør og citron. Nyd den ren eller pyntet med glasur.

INGREDIENSER

- 125 g usaltet smør, blødt
- 100 g fint sukker
- 1 æg (mellemstort)
- Skal af ½ citron
- 1 knivspids salt
- 250 g hvedemel plus lidt ekstra til udstikkerne

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk smør og sukker sammen i en stor skål i 2 til 3 minutter, til det er cremet og lysere.
2. Tilsæt ægget, citronskallen og saltet, og pisk i yderligere 30 sekunder.
3. Tilsæt melet i to omgange, og bland med en dejskraber, kun indtil du ikke længere kan se tørt mel. Rør ikke mere end det.
4. Del dejen i to skiver på 2 cm, pak dem i plastfolie, og stil dem i køleskabet i 1 time.

5. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
6. Rul en skive ad gangen ud mellem to ark bagepapir til en tykkelse på 4 til 5 mm.
7. Stik småkagerne ud, og flyt dem over på pladen med 2 cm imellem. Saml resterne, rul dem ud én gang, og stik ud igen.
8. Bag i 10 til 12 minutter, til kanterne er lysegyldne. Midten skal stadig være lys.
9. Lad dem ligge på pladen i 5 minutter, og flyt dem derefter over på en bagerist, til de er helt kolde.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 2 uger ved stuetemperatur. Den rå dej holder sig 3 dage i køleskabet eller 3 måneder i fryseren. Variation: skift citronskallen ud med 1 tsk vaniljeekstrakt eller skal af 1 appelsin. Almindelig fejl: Hvis du ælter for meget, efter melet er kommet i, bliver småkagerne seje.

Spritskager af mørdej

Giver ca. 35 småkager · Tilberedning: 25 min + 15 min i køleskab · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 12–14 min · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg, mælk

Småkager formet som roser eller små kroner med en sprøjtepose. De smelter på tungen og ser dejlige ud i en kagedåse.

INGREDIENSER

- 200 g usaltet smør, meget blødt (men ikke smeltet)
- 80 g flormelis
- 1 æg (mellemstort)
- 1 tsk vaniljeekstrakt
- 1 knivspids salt
- 260 g hvedemel
- Til pynt (valgfrit): kandiserede kirsebær skåret i kvarte

FREMGANGSMÅDE

1. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
2. Pisk smør og flormelis i 3 minutter, til det er meget let og luftigt.
3. Tilsæt ægget, vaniljen og saltet, og pisk, til det er glat.
4. Tilsæt melet, og bland med dejskraberen, til du har en blød og ensartet dej.

5. Fyld en sprøjtepose med en stor stjernetud (åbning på ca. 1 cm). Fyld den kun halvt, så den er lettere at trykke på.
6. Hold posen lodret, og sprøjt roser eller små kroner på 4 cm i bredden med 3 cm imellem. Sæt et lille stykke kirsebær i midten, hvis du har lyst.
7. Sæt pladerne i køleskabet i 15 minutter. Så mister mønsteret ikke formen i ovnen.
8. Bag i 12 til 14 minutter, til kanterne og bunden er lysegyldne.
9. Lad dem køle af i 10 minutter på pladen (de knækker let, når de er varme), og flyt dem derefter over på bageristen.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 2 uger. Almindelig fejl: Hvis dejen er så stiv, at den ikke vil ud af posen, var smørret for koldt. Varm posen mellem hænderne i 1 minut. Variation: dyp den ene halvdel af hver afkølet småkage i smeltet chokolade.

Kanelsukkerkager

Giver ca. 22 småkager · Tilberedning: 15 min + 30 min i køleskab · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 10–11 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk

Runde småkager, sprøde udenpå og bløde indeni, rullet i kanelsukker. Duften, de efterlader i køkkenet, er ren jul.

INGREDIENSER

- 115 g usaltet smør, blødt
- 150 g fint sukker
- 1 æg (mellemstort)
- 200 g hvedemel
- 1 tsk bagepulver
- 1 knivspids salt
- Til rulning: 3 spsk fint sukker og 2 tsk kanel

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk smør og sukker i 2 minutter, til det er cremet. Tilsæt ægget, og pisk i yderligere 30 sekunder.
2. Bland mel, bagepulver og salt i en anden skål. Tilsæt det til smørblandingen, og rør, til du har en blød dej.
3. Dæk skålen til, og stil den i køleskabet i 30 minutter.
4. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir. Bland sukker og kanel på en dyb tallerken.

5. Form dejen til kugler på 25 g (omkring på størrelse med en valnød), og rul hver af dem i kanelsukkeret, til den er helt dækket.
6. Læg kuglerne på pladen med 5 cm imellem: Småkagerne løber meget ud.
7. Bag i 10 til 11 minutter. De er færdige, når kanterne er faste, og midten stadig ser lidt blød og sprukken ud.
8. Lad dem ligge på pladen i 5 minutter, og flyt dem derefter over på bageristen.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 1 uge. De er bedst de første 3 dage. Almindelig fejl: at vente på, at midten bliver fast i ovnen. Når småkagerne er kolde, er de tørre. Variation: tilsæt ¼ tsk muskatnød til sukkerblandingen.



Kanelsukkerkager nybagte fra ovnen

Foto: George Pagan III / Unsplash

Citronkager fra rulle med citronglasur

Giver ca. 32 småkager · Tilberedning: 20 min + 2 timer i køleskab · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 12–14 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk

En dej, som du ruller til en rulle, opbevarer koldt og skærer skiver af, når du har lyst til nybagte småkager. Citronglasuren giver dem en frisk glans.

INGREDIENSER

- 200 g usaltet smør, blødt
- 100 g fint sukker
- Skal af 2 citroner
- 1 æggeblomme
- 1 knivspids salt
- 280 g hvedemel
- Til glasuren: 120 g flormelis og 1½ til 2 spsk citronsaft

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk smør, sukker og citronskal i 2 minutter. Tilsæt blommen og saltet, og pisk, til det er glat.
2. Tilsæt melet, og bland med dejskraberen og derefter med hænderne, til det danner en dej.
3. Del i to, og form to ruller på 5 cm i diameter. Pak dem ind i plastfolie, og drej enderne sammen som et bolsjepapir.

4. Stil i køleskabet i mindst 2 timer (eller 1 time i fryseren), til dejen er fast.
5. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
6. Skær rullerne i skiver på 6 til 7 mm med en skarp kniv. Drej rullen lidt efter hvert snit, så den ikke bliver flad på den ene side.
7. Læg skiverne på pladen med 2 cm imellem, og bag i 12 til 14 minutter, til kanterne er lysegyldne.
8. Lad dem køle helt af på bageristen.
9. Til glasuren blandes flormelis og citronsaft, en skefuld ad gangen, til den er lige så tyk som yoghurt. Smør en teskefuld ud på hver småkage, og lad den sætte sig i 1 time.

Opbevaring: op til 10 dage i en dåse, i lag adskilt af bagepapir. De rå dejruller holder sig 3 måneder i fryseren: Skær småkagerne direkte fra frosset, og læg 2 minutter til bagetiden. Variation: brug appelsin i stedet for citron, både i dejen og i glasuren.

Havre-, tranebær- og appelsinkager

Giver ca. 22 småkager · Tilberedning: 15 min · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 12–14 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk

Rustikke, bløde småkager med tranebærrenes røde farve og appelsinens duft. De er vidunderlige til en kop te midt på eftermiddagen.

INGREDIENSER

- 115 g usaltet smør, blødt
- 100 g lys brun farin
- 50 g fint sukker
- 1 æg (mellemstort)
- Skal af 1 appelsin
- 130 g hvedemel
- ½ tsk natron
- ½ tsk kanel
- 1 knivspids salt
- 150 g havregryn
- 80 g tørrede tranebær (eller rosiner)

FREMGANGSMÅDE

1. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
2. Pisk smør og begge slags sukker i 2 minutter. Tilsæt ægget og appelsinskallen, og pisk i yderligere 30

sekunder.

3. Bland mel, natron, kanel og salt i en anden skål. Tilsæt det til smørblandingen, og rør med en ske.
4. Tilsæt havregryn og tranebær, og rør, til de er jævnt fordelt.
5. Form dejen til hobe på 30 g (en rigelig spiseskefuld), og læg dem på pladen med 5 cm imellem. Tryk dem let flade med håndfladen.
6. Bag i 12 til 14 minutter, til kanterne er gyldne. Midten forbliver blød.
7. Lad dem ligge på pladen i 5 minutter, og flyt dem derefter over på bageristen.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 1 uge. Havre kan indeholde spor af gluten. Variation: skift tranebærrene ud med 80 g hakket hvid chokolade, eller brug halvdelen af hver. Almindelig fejl: Hvis småkagerne løber for meget ud og bliver tynde, var smørret for blødt. Stil dejen i køleskabet i 20 minutter, før du bager.

Småkager med chokoladestykker

Giver ca. 18 store småkager · Tilberedning: 15 min + 30 min i køleskab · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 10–12 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk

De yngste bageres yndlingssmåkager: gyldne, bløde i midten og fulde af stykker smeltet chokolade.

INGREDIENSER

- 125 g usaltet smør, smeltet og lunkent
- 100 g lys brun farin
- 50 g fint sukker
- 1 æg (mellemstort)
- 1 tsk vaniljeekstrakt
- 200 g hvedemel
- ½ tsk natron
- ¼ tsk salt
- 150 g bagechokolade, hakket i stykker

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk det smeltede smør og begge slags sukker sammen i en skål i 1 minut. Tilsæt ægget og vaniljen, og rør, til det er blankt.
2. Tilsæt mel, natron og salt, og rør med dejskraberen, til der ikke er mel at se.

3. Tilsæt chokoladen, og vend den i. Dæk til, og stil i køleskabet i 30 minutter.
4. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
5. Form dejen til kugler på 35 g, og læg dem på pladen med 6 cm imellem (højst 8 pr. plade).
6. Bag i 10 til 12 minutter. De er færdige, når kanterne er gyldne, og midten stadig ser rå ud.
7. Lad dem ligge på pladen i 10 minutter. De bliver færdige og faste. Flyt dem derefter over på bageristen.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 5 dage. For at gøre dem bløde igen kan du varme dem i 5 sekunder i mikrobølgeovnen.
Julevariation: brug hvid chokolade, og tilsæt 50 g tørrede tranebær.
Almindelig fejl: at tage småkagerne af pladen for tidligt. Mens de stadig er bløde, knækker de.

Vaniljehalvmåner med mandel

Giver ca. 45 småkager · Tilberedning: 30 min + 1 time i køleskab · Ovn: 175 °C (varmluft 155 °C), 12–14 min · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg, mælk, nødder

Små, meget møre halvmåner rullet i flormelis, inspireret af Østrigs julesmåkager. De smelter på tungen.

INGREDIENSER

- 250 g hvedemel
- 100 g malede mandler
- 70 g fint sukker
- 1 knivspids salt
- 200 g usaltet smør, koldt, i tern
- 2 æggeblommer
- Til rulning: 60 g flormelis og 1 spsk vaniljesukker

FREMGANGSMÅDE

1. Bland mel, malede mandler, sukker og salt i en stor skål.
2. Tilsæt smørret, og smul det ud med fingerspidserne, til det ligner grov sand.
3. Tilsæt blommerne, og ælt hurtigt, kun indtil der dannes en dej. Form den til en skive, pak den i plastfolie, og stil den i køleskabet i 1 time.

4. Forvarm ovnen til 175 °C (varmluft 155 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir. Bland flormelis og vaniljesukker på en tallerken.
5. Tag stykker på 12 g (på størrelse med en stor hasselnød). Rul hvert stykke til en pølse på 7 cm med tyndere ender, og bøj den til en halvmåne.
6. Læg dem på pladen med 2 cm imellem, og bag i 12 til 14 minutter. De skal forblive lyse, kun spidserne er svagt gyldne.
7. Lad dem køle af i 5 minutter på pladen (de knækker, når de er varme), og rul dem derefter forsigtigt i sukkeret, mens de stadig er lune.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 3 uger. De bliver endnu mørere efter 2 dage. Variation: skift mandlerne ud med malede hasselnødder. Almindelig fejl: at ælte længe med varme hænder. Dejen bliver fedtet, og halvmånerne revner.



Vaniljehalvmåner med mandel

Foto: Marijakes / Pixabay

Vanilje- og chokoladesnurrer

Giver ca. 36 småkager · Tilberedning: 35 min + 1 time 20 min i køleskab · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 10–12 min · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg, mælk

To dejtyper, en lys og en med chokolade, rullet sammen. Hver skive viser en forskellig spiral.

INGREDIENSER

- 150 g usaltet smør, blødt
- 100 g flormelis
- 1 æg (mellemstort)
- 1 tsk vaniljeekstrakt
- 1 knivspids salt
- 250 g hvedemel
- 15 g usødet kakaopulver
- 1 spsk mælk plus lidt ekstra til pensling

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk smør og flormelis i 2 minutter. Tilsæt ægget, vaniljen og saltet, og pisk, til det er glat.
2. Tilsæt melet, og bland, til der dannes en dej. Vej den, og del den i to lige store halvdele.
3. Tilsæt kakao og mælk til den ene halvdel, og ælt, til farven er jævn.

4. Pak begge dejtyper i plastfolie, og stil dem i køleskabet i 20 minutter.
5. Rul hver dej ud mellem to ark bagepapir til et rektangel på 20 × 25 cm, ca. 4 mm tykt.
6. Træk det øverste ark bagepapir af begge dejtyper. Pensl den lyse dej med lidt mælk, og vend chokoladedejen om oven på den ved hjælp af bagepapiret. Træk bagepapiret af, og skær kanterne til med en kniv.
7. Rul dejen meget stramt sammen fra den lange side ved hjælp af det nederste bagepapir. Pak rullen i plastfolie, og stil den i køleskabet i 1 time.
8. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
9. Skær rullen i skiver på 6 mm, og bag i 10 til 12 minutter, til den lyse del er gylden i kanterne.
10. Lad dem ligge på pladen i 5 minutter, og flyt dem derefter over på bageristen.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 2 uger. Den rå rulle holder sig 3 måneder i fryseren. Almindelig fejl: Hvis dejtyperne skilles ad, når du skærer skiver, var der ikke nok mælk til at klistre dem sammen, eller rullen var ikke rullet stramt nok. Variation: rul rullen i almindeligt sukker, før den kommer i køleskabet, så får du en glitrende kant.

Kokostoppe

Giver ca. 20 toppe · Tilberedning: 15 min + 10 min hvile · Ovn: 170 °C (varmluft 150 °C), 15–18 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: æg · Glutenfri

Små toppe af kokos, gyldne i spidserne og saftige indeni. De laves i én skål uden mel og smør.

INGREDIENSER

- 2 æggehvider (ca. 70 g)
- 120 g fint sukker
- 1 knivspids salt
- Skal af ½ citron
- 180 g kokosmel

FREMGANGSMÅDE

1. Forvarm ovnen til 170 °C (varmluft 150 °C), og beklæd en bageplade med bagepapir.
2. Rør æggehviderne med en gaffel i en skål i 30 sekunder, kun til de er skummende (de skal ikke piskes stive).
3. Tilsæt sukker, salt og citronskal, og rør. Tilsæt kokosmelet, og bland godt.
4. Lad det hvile i 10 minutter, så kokosen optager fugten.
5. Form pyramideformede toppe på ca. 25 g med våde hænder, og læg dem på pladen med 3 cm imellem.

6. Bag i 15 til 18 minutter, til spidserne og bunden er gyldne.
7. Lad dem køle helt af på pladen, før du løfter dem af.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 1 uge. Variation: Når de er kolde, kan du dyppe bunden i 80 g smeltet chokolade og lade den sætte sig på bagepapir. Almindelig fejl: Hvis toppene falder fra hinanden, er der for lidt æggehvide. Tilsæt 1 spsk mere æggehvide.



Kokostoppe

Foto: 2497381 / Pixabay

Ingefær og krydderier

Ingefær, kanel, nelliker og muskatnød: Det er de krydderier, der mest af alt minder os om jul. I dette kapitel finder du honningkager til at stikke ud og pynte, et enkelt honningkagehus og andre aromatiske småkager, nogle sprøde og nogle bløde.

Første honningkager

Giver 24 småkager (udstikker på 7–8 cm) · Tilberedning: 20 min + 1 time i køleskab · Ovn: 175 °C (varmluft 155 °C), 8–10 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk

Den ideelle opskrift at starte med: en mørk, duftende dej, der er let at rulle ud og giver honningkagemænd, stjerner og træer, klar til at pynte. Der er cirka 20 minutters arbejde plus 1 time i køleskabet.

INGREDIENSER

- 350 g hvedemel plus lidt ekstra til udstikkerne
- 150 g mørk brun farin
- 2 tsk stødt ingefær
- 1 tsk kanel
- ¼ tsk stødte nelliker
- 1 tsk natron
- 1 knivspids salt
- 115 g usaltet smør, blødt
- 1 æg (mellemstort)
- 120 g mørk sirup (ca. 6 spsk) eller mørk honning
- Til pynt: royal glasur eller almindelig glasur (kapitel 7)

FREMGANGSMÅDE

1. Bland mel, brun farin, ingefær, kanel, nelliker, natron og salt i en stor skål. Knus eventuelle klumper af sukker

med fingrene.

2. Pisk smør, æg og sirup sammen i en anden skål i 1 minut. Det kan se ud, som om det er skilt: Det er helt normalt.
3. Tilsæt den våde blanding til den tørre. Rør med en ske, og når det bliver svært, så ælt med hænderne, til du har en glat dej. Hvis den smuldrer, så tilsæt 1 spsk mælk.
4. Del dejen i to skiver, pak dem i plastfolie, og lad dem hvile i køleskabet i mindst 1 time.
5. Forvarm ovnen til 175 °C (varmluft 155 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
6. Rul en skive ad gangen ud mellem to ark bagepapir til en tykkelse på 4 til 5 mm.
7. Stik småkager ud med dine yndlingsudstikkere, og flyt dem over på pladen med 2 cm imellem. Saml resterne, og rul dem ud en gang til.
8. Bag i 8 til 10 minutter: Kanterne bliver faste, og midten giver stadig lidt efter, når du rører ved den. Efter 8 minutter er de bløde, efter 10 er de sprødere.
9. Lad dem ligge på pladen i 5 minutter, flyt dem over på bageristen, og lad dem køle helt af, før du pynter med glasur.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 3 uger, med tør glasur 2 uger. Den rå dej holder sig 3 måneder i fryseren. Variation: Hvis du vil

hænge dem på træet, så lav et hul i hver småkage med et sugerør, før de kommer i ovnen. Almindelig fejl: at bage for længe. Dejens mørke farve er vildledende, så gå efter tiden og efter fornemmelsen, når du rører ved dem.

Enkelt honningkagehus

Giver 1 lille hus (bund på ca. 15 × 10 cm) og 10 småkager af resterne · Tilberedning: 1 time + 30 min i køleskab + 3 timers tørring · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 12–15 min · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg, mælk

Et lille hus med rette vægge og et skråt tag, lavet til dem, der aldrig har bygget et før. Dejen er fastere end dejen til småkagerne, så den kan bære tagets vægt.

INGREDIENSER

- 150 g usaltet smør
- 150 g honning
- 200 g mørk brun farin
- 1 æg (mellemstort)
- 500 g hvedemel
- 1 spsk stødt ingefær
- 2 tsk kanel
- ½ tsk stødte nelliker
- 1 tsk natron
- 1 knivspids salt
- Til at klistre det sammen: 2 pasteuriserede æggehvider (ca. 70 g), 450 g flormelis, sigtet, og 1 tsk citronsaft
- Til pynt: mandler, bolsjer, flormelis, små småkager

SKABELONER (KLIP DEM UD AF PAP ELLER TYKT PAPIR)

- Sidevægge: 2 rektangler på 15 × 10 cm.

- For- og bagside: 2 stykker, 10 cm brede. Siderne er 10 cm høje, og toppen former en spids, i alt 17 cm høj i midten.
- Tag: 2 rektangler på 17 × 11 cm.

FREMGANGSMÅDE

1. Varm smør, honning og brun farin op i en gryde ved lav varme under omrøring, til smørret er smeltet, og blandingen er glat. Lad den ikke koge. Lad den køle af i 10 minutter.
2. Bland mel, krydderier, natron og salt i en stor skål.
3. Tilsæt ægget til blandingen i gryden, og rør godt. Hæld det over melet, og bland, til du har en fast dej. Pak den i plastfolie, og stil den i køleskabet i 30 minutter.
4. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C).
5. Rul dejen ud direkte på ark af bagepapir, 5 mm tyk. Læg skabelonerne ovenpå, og skær rundt om dem med en skarp kniv. Fjern den overskydende dej uden at røre ved stykkerne, og lad bagepapiret glide over på bagepladen.
6. Bag i 12 til 15 minutter, til stykkerne er faste og mørkere i kanterne. Af resterne kan du stikke små småkager ud og bage dem i 8 til 10 minutter.
7. Så snart du tager dem ud af ovnen, lægger du skabelonerne tilbage på de stadig varme stykker og

skærer kanterne til med kniven, så de bliver helt rette. Lad dem køle helt af på pladen: Stykkerne hærder, mens de køler af.

8. Til "limen" pisker du æggehviderne med flormelis og citronsaft i 5 til 7 minutter, til det er tykt, hvidt og danner stive toppe. Kom det i en sprøjtepose eller i en frysepose med et lille hjørne klippet af.
9. Saml huset på et bræt eller et stykke beklædt pap. Sprøjt en streg glasur langs bunden og siderne af en sidevæg og en forside, tryk dem sammen i en ret vinkel, og hold dem i 1 til 2 minutter. Støt dem med glas eller dåser. Gentag med de to andre vægge. Sidevæggene sidder på ydersiden af for- og bagsiden.
10. Lad det tørre i 1 time. Sprøjt derefter glasur langs de øverste kanter, og klistr de to tagstykker på. Hold dem i 2 minutter. Tilføj en streg glasur langs kippen.
11. Lad det tørre i mindst 2 timer, før du pynter. Klistr pynten på med prikker af glasur, og dryss flormelis rundt om huset som sne.

Advarsel: glasuren indeholder rå æggehvider. Brug altid pasteuriserede æggehvider (de sælges i karton ved æggene), især hvis huset skal spises af gravide, små børn, ældre eller personer med svækket immunforsvar.

Opbevaring: som pynt holder det sig ca. 4 uger et tørt sted, væk fra damp. Hvis det skal spises, er det bedst den første uge (det hærder med tiden). Almindelig fejl: at samle huset, mens stykkerne stadig er varme, eller med glasur, der er for tynd. Væggene glider. Vent, til de er kolde, og gør glasuren tykkere med mere flormelis.



Enkelt honningkagehus pyntet med royal glasur

Foto: Ksenia Yakovleva / Unsplash

Krydrede sprækkede småkager

Giver ca. 26 småkager · Tilberedning: 15 min + 1 time i køleskab · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 10–11 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk

Kugler rullet i sukker, som åbner sig i skinnende sprækker i ovnen. De er bløde og meget aromatiske og kræver ingen udstikkere.

INGREDIENSER

- 170 g usaltet smør, smeltet og lunkent
- 200 g mørk brun farin
- 1 æg (mellemstort)
- 60 g mørk sirup eller mørk honning
- 280 g hvedemel
- 1½ tsk natron
- 1 tsk stødt ingefær
- 1 tsk kanel
- ½ tsk stødte nelliker
- ¼ tsk salt
- Til rulning: 4 spsk fint sukker

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk smør, brun farin, æg og sirup sammen i en skål, til det er glat.

2. Bland mel, natron, krydderier og salt i en anden skål. Tilsæt det til den våde blanding, og rør, til du har en blød dej.
3. Dæk til, og stil i køleskabet i 1 time, til dejen er fast nok til at forme til kugler.
4. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
5. Form kugler på 25 g, og rul dem i sukkeret. Læg dem på pladen med 5 cm imellem.
6. Bag i 10 til 11 minutter, til overfladen revner, og kanterne er faste. Midten skal forblive blød.
7. Lad dem ligge på pladen i 5 minutter, og flyt dem derefter over på bageristen.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 1 uge. De forbliver bløde. Variation: Rul kuglerne først i sukker og derefter i flormelis, så får du sprækker, der er hvide som sne. Almindelig fejl: Kugler, der er større end 25 g, bliver rå i midten.

Honning-, krydderi- og appelsinkager

Giver ca. 30 småkager · Tilberedning: 20 min + 30 min i køleskab · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 10–12 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk

Runde, bløde småkager med honning, anis og appelsinskal, med en tynd appelsinglasur ovenpå. De minder om de portugisiske broas, men er lettere.

INGREDIENSER

- 100 g usaltet smør
- 100 g honning
- 80 g lys brun farin
- 1 æg (mellemstort)
- Skal af 1 appelsin
- 300 g hvedemel
- 1 tsk bagepulver
- 2 tsk kanel
- ½ tsk muskatnød
- ½ tsk stødt anis
- 1 knivspids salt
- Til glasuren: 100 g flormelis og 1½ spsk appelsinjuice

FREMGANGSMÅDE

1. Smelt smør, honning og brun farin i en gryde ved lav varme under omrøring. Lad det køle af i 15 minutter.

2. Tilsæt ægget og appelsinskallen, og rør godt.
3. Bland mel, bagepulver, krydderier og salt i en skål. Tilsæt blandingen fra gryden, og rør, til du har en blød dej. Dæk til, og stil i køleskabet i 30 minutter.
4. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
5. Form kugler på 20 g, og læg dem på pladen med 4 cm imellem. Tryk dem let flade med fingrene.
6. Bag i 10 til 12 minutter, til de er gyldne og faste i kanterne.
7. Lad dem køle af på bageristen. Bland flormelis med appelsinjuice, og pensl det ud over småkagerne, mens de stadig er lune: Glasuren bliver tynd og gennemsigtig. Lad den sætte sig i 1 time.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 2 uger. De bliver blødere og mere aromatiske fra anden dag. Variation: skift anisen ud med ½ tsk stødt ingefær.

Bløde ingefær- og chokoladekager

Giver ca. 24 småkager · Tilberedning: 20 min + 30 min i køleskab · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 10–11 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk

Mørke småkager med kakao og ingefær og stykker af chokolade, der smelter i ovnen. Til dem, der også mener, at chokolade er et julekrydderi.

INGREDIENSER

- 125 g usaltet smør, blødt
- 150 g mørk brun farin
- 1 æg (mellemstort)
- 60 g honning
- 250 g hvedemel
- 30 g usødet kakaopulver
- 1 tsk natron
- 2 tsk stødt ingefær
- 1 tsk kanel
- 1 knivspids salt
- 100 g bagechokolade, hakket

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk smør og brun farin i 2 minutter. Tilsæt ægget og honningen, og pisk, til det er glat.

2. Bland mel, kakao, natron, krydderier og salt i en anden skål. Tilsæt det til smørblandingen, og rør, til der dannes en dej.
3. Tilsæt den hakkede chokolade. Dæk til, og stil i køleskabet i 30 minutter.
4. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
5. Form kugler på 30 g, og læg dem på pladen med 5 cm imellem. Tryk dem let flade.
6. Bag i 10 til 11 minutter. Med kakaoen er det svært at bedømme efter farven: De er færdige, når kanterne er faste, og midten stadig giver efter, når du rører ved den.
7. Lad dem ligge på pladen i 5 minutter, og flyt dem derefter over på bageristen.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 1 uge. Variation: tilsæt 40 g hakket kandiseret ingefær i stedet for halvdelen af chokoladen. Almindelig fejl: at vente på, at de bliver hårde i ovnen. De bliver tørre, når de køler af.

Kanelstjerner

Giver ca. 30 stjerner (udstikker på 5 cm) · Tilberedning: 40 min + 30 min i køleskab · Ovn: 150 °C (varmluft 130 °C), 12–15 min · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: æg, nødder · Glutenfri

Stjerner fra den tyske tradition, lavet af blot mandler, æggehvider og kanel og toppet med hvid marengs. De er bløde indeni og indeholder intet mel.

INGREDIENSER

- 2 æggehvider (ca. 70 g)
- 200 g flormelis, sigtet
- 250 g malede mandler plus lidt ekstra til udrulning
- 2 tsk kanel
- Skal af ½ citron

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk æggehviderne til stive toppe. Tilsæt flormelis lidt ad gangen, og pisk i yderligere 3 til 4 minutter, til du har en tyk, blank marengs.
2. Tag 4 spsk af marengsen, og kom den i en lille skål med låg: Det er toppingen.
3. Tilsæt malede mandler, kanel og citronskal til resten af marengsen, og rør med dejskraberen, til du har en klistret dej. Pak den i plastfolie, og stil den i køleskabet i 30 minutter.

4. Forvarm ovnen til 150 °C (varmluft 130 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
5. Drys malede mandler på bordpladen, og rul dejen ud mellem to ark plastfolie, 7 til 8 mm tyk.
6. Stik stjerner ud, og dyp udstikkeren i koldt vand før hvert udstik, så dejen ikke klistrer. Læg dem på pladen.
7. Smør et tyndt lag topping ud over hver stjerne med bagsiden af en teskefuld eller en pensel, helt ud til spidserne.
8. Bag i 12 til 15 minutter. Toppingen skal forblive hvid og tør. Hvis den begynder at blive gylden, så sæt ovnen 10 °C ned.
9. Lad dem køle helt af på pladen.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 3 uger. De er bedst efter 2 eller 3 dage. Æggehviderne bliver kogt i ovnen. Den, der vil have ekstra sikkerhed (gravide, små børn, ældre), kan bruge pasteuriserede æggehvider. Almindelig fejl: en dej, der er så klistret, at den ikke kan rulles ud. Tilsæt 1 til 2 spsk malede mandler.



Kanelstjerner med marengstopping

Foto: LUM3N / Pixabay

Tynde krydderkager i svensk stil

Giver ca. 50 små småkager · Tilberedning: 30 min + hvile i køleskab natten over · Ovn: 200 °C (varmluft 180 °C), 5–6 min · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, mælk

I Sverige hedder de pepparkakor: meget tynde, sprøde småkager smagt til med appelsin og nelliker. Med et hul stanset i dem er de perfekte til at hænge på juletræet. Det danske sidestykke er de tynde brunkager.

INGREDIENSER

- 100 g usaltet smør
- 100 g fint sukker
- 60 g honning (3 spsk)
- 2 spsk vand
- 1 tsk kanel
- 1 tsk stødt ingefær
- ½ tsk stødte nelliker
- Skal af ½ appelsin
- ½ tsk natron
- 250 g hvedemel plus lidt ekstra til udrulning

FREMGANGSMÅDE

1. Kom smør, sukker, honning, vand og krydderier i en gryde. Varm det op ved middel varme under omrøring, til det koger. Sluk straks.

2. Lad det køle af i 15 minutter, og tilsæt appelsinskallen og natronen (blandingen skummer).
3. Tilsæt melet, og rør, til du har en glat, blød dej. Pak den i plastfolie, og stil den i køleskabet natten over.
4. Forvarm ovnen til 200 °C (varmluft 180 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
5. Rul små portioner dej ud på en let meldrysset bordplade, så tyndt du kan: 2 til 3 mm. Opbevar resten koldt, mens du arbejder.
6. Stik hjerter, stjerner eller honningkagemænd ud. Hvis du vil hænge dem op, så lav et hul med et sugerør.
7. Bag i 5 til 6 minutter uden at forlade ovnen: De bliver gyldenbrune og går derfra til brændte på et minut.
8. Lad dem køle af i 2 minutter på pladen, og flyt dem derefter over på bageristen. De bliver sprøde, når de køler af.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 4 uger. Hængt på træet bliver de bløde i fugten efter nogle dage og er kun gode som pynt. Variation: tilsæt ½ tsk malet kardemomme til krydderierne. Almindelig fejl: dej, der er for tyk. Disse småkager bliver kun sprøde, hvis de er tynde.

Fyldte og pyntede småkager

Disse småkager tager lidt mere tid, men det er dem, der får folk til at spørge: "Har du virkelig lavet dem selv?" Her er sukkervinduer, der lyser i lyset, linzerkager med syltetøj, chokoladesandwich, stjerner pyntet med glasur og juletræer lavet af stablede stjerner.

Kager med farvede glasruder

Giver ca. 20 småkager (udstikker på 8 cm) · Tilberedning: 40 min + 1 time i køleskab · Ovn: 175 °C (varmluft 155 °C), 9–11 min · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg, mælk

Småkager med et vindue af smeltet bolsje i midten, som lyser som farvet glas, når lyset rammer det. Hængt på træet eller i et vindue er de fortryllende.

INGREDIENSER

- 115 g usaltet smør, blødt
- 100 g fint sukker
- 1 æg (mellemstort)
- 1 tsk vaniljeekstrakt
- 1 knivspids salt
- 225 g hvedemel
- 100 g klare hårde bolsjer i forskellige farver (ca. 20)

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk smør og sukker i 2 minutter. Tilsæt ægget, vaniljen og saltet, og pisk, til det er glat.
2. Tilsæt melet, og bland, til der dannes en dej. Form to skiver, pak dem i plastfolie, og stil dem i køleskabet i 1 time.
3. Sortér bolsjerne efter farve, og kom hver farve i en frysepose. Luk den, og knus med kagerullen, til det er små stykker (ikke pulver).

4. Forvarm ovnen til 175 °C (varmluft 155 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir. Bagepapiret er nødvendigt: Smeltet bolsje sætter sig fast på alt andet.
5. Rul dejen ud til 5 mm tykkelse, og stik former ud på 8 cm (stjerner, træer, cirkler). Skær et vindue ud midt i hver af dem med en lille udstikker på 3 til 4 cm.
6. Flyt småkagerne over på pladen. Hvis de skal hænges op, så lav et hul nær toppen med et sugerør.
7. Fyld hvert vindue med knust bolsje op til dejens niveau, uden at lade stykker falde ned på selve småkagen.
8. Bag i 9 til 11 minutter, til bolsjet er smeltet og har fyldt vinduet, og kanterne er lysegyldne.
9. Lad dem køle helt af på pladen, mindst 20 minutter, før du rører ved dem. Det farvede glas hærder, mens det køler af.

> **Advarsel:** smeltet bolsje bliver meget varmt og giver forbrændinger. Børn kan fylde vinduerne, mens dejen stadig er rå. En voksen sætter pladen ind i ovnen og tager den ud, og småkagerne røres først, når de er kolde.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 1 uge. Fugt gør det farvede glas klistret, så opbevar dem ikke i køleskabet. Almindelig fejl: Vinduer med bobler eller huller betyder for lidt bolsje. Fyld helt op til dejens niveau.

Linzerkager med hindbær

Giver ca. 20 sandwichkager (udstikker på 6 cm) · Tilberedning: 45 min + 1 time i køleskab · Ovn: 175 °C (varmluft 155 °C), 9–11 min · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg, mælk, nødder

To mandelkager samlet med hindbærsyltetøj, med et lille stjerne- eller hjertevindue i den øverste. De stammer fra den østrigske tradition og er blandt de smukkeste i en gaveæske.

INGREDIENSER

- 200 g hvedemel
- 100 g malede mandler
- 80 g flormelis
- ½ tsk kanel
- 1 knivspids salt
- 150 g usaltet smør, koldt, i tern
- 1 æggeblomme
- Skal af ½ citron
- 150 g hindbærsyltetøj uden kerner (eller jordbær)
- Flormelis til at drysse over

FREMGANGSMÅDE

1. Bland mel, mandler, flormelis, kanel og salt i en skål.
2. Tilsæt smørret, og smul det ud med fingerspidserne, til det ligner grov sand. Tilsæt blommen og citronskallen,

og ælt hurtigt, til der dannes en dej.

3. Form to skiver, pak dem i plastfolie, og stil dem i køleskabet i 1 time.
4. Forvarm ovnen til 175 °C (varmluft 155 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
5. Rul dejen ud mellem to ark bagepapir, 3 mm tyk. Stik cirkler ud på 6 cm (et lige antal).
6. I halvdelen af cirklerne skærer du et lille vindue på 2 cm i midten (stjerne eller hjerte).
7. Bag i 9 til 11 minutter, til kanterne er lysegyldne. Småkagerne med vindue bages lidt hurtigere, så hold øje med dem.
8. Lad dem køle helt af på bageristen.
9. Drys flormelis over småkagerne med vindue. Smør 1 tsk syltetøj ud på hver hel småkage, og lad 5 mm være fri ved kanten. Læg en småkage med vindue ovenpå.

Opbevaring: ufyldte småkager holder sig 2 uger i en dåse. Når de er fyldt, bliver de bløde og er gode i 3 til 4 dage. Saml dem dagen før, du giver eller serverer dem. Variation: brug abrikos- eller appelsinmarmelade. Almindelig fejl: at drysse sukker over, efter du har samlet dem. Sukkeret falder ned på syltetøjet, og vinduet mister sin glans.



Linzerkager med hindbærsyltetøj

Foto: amirali mirhashemian / Unsplash

Chokoladesandwichkager med chokolade- og appelsincreme

Giver ca. 22 sandwichkager (udstikker på 5 cm) · Tilberedning: 45 min + 1 time i køleskab · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 9–10 min · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg, mælk

Tynde kakaokager samlet med en chokoladecreme med appelsinskal. Chokolade og appelsin er en klassisk julekombination.

INGREDIENSER

- 130 g usaltet smør, blødt
- 100 g flormelis
- 1 æg (mellemstort)
- 1 knivspids salt
- 200 g hvedemel
- 30 g usødet kakaopulver
- Til cremen: 100 g bagechokolade, 60 ml piskefløde og skal af ½ appelsin

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk smør og flormelis i 2 minutter. Tilsæt ægget og saltet, og pisk, til det er glat.
2. Tilsæt mel og kakao, sigtet sammen, og bland, til der dannes en dej. Form to skiver, pak dem ind, og stil dem i køleskabet i 1 time.

3. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
4. Rul dejen ud, 3 til 4 mm tyk, og stik cirkler eller stjerner ud på 5 cm (et lige antal).
5. Bag i 9 til 10 minutter. De er færdige, når overfladen bliver mat, og kanterne føles faste, når du rører ved dem.
6. Lad dem køle helt af på bageristen.
7. Til cremen hakker du chokoladen og lægger den i en skål. Varm fløden op, til der kommer små bobler langs kanten, og hæld den over chokoladen. Vent 2 minutter, og rør, til det er glat. Tilsæt appelsinskallen.
8. Lad cremen køle af i 30 til 40 minutter, til den har konsistens som et smørepålæg.
9. Smør 1 tsk creme ud på halvdelen af småkagerne, og læg de øvrige ovenpå. Tryk forsigtigt ned.

Opbevaring: Fordi de indeholder fløde, skal de opbevares i køleskabet i en lukket æske i op til 5 dage. Tag dem ud 15 minutter før servering. Variation: skift appelsinskallen ud med ¼ tsk kanel. Almindelig fejl: at smøre cremen på, mens den stadig er flydende. Den løber ned ad siderne. Vent, til den bliver tykkere.

Stjerner pyntet med royal glasur

Giver ca. 30 stjerner (udstikker på 7 cm) · Tilberedning: 1 time 30 min + 1 time i køleskab + 8 timers tørring · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 10–12 min · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg, mælk

En dej uden hævemiddel, som holder formen i ovnen og er ideel at pynte med glasur. Pyntningsteknikkerne forklares i detaljer i kapitel 7.

INGREDIENSER

- 175 g usaltet smør, blødt
- 150 g flormelis
- 1 æg (mellemstort)
- Skal af 1 citron eller 1 tsk vaniljeekstrakt
- 1 knivspids salt
- 300 g hvedemel
- Til glasuren: 1 pasteuriseret æggehvide (ca. 35 g), 200 g flormelis, sigtet, ½ tsk citronsaft og madfarve (valgfrit)

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk smør og flormelis i 2 minutter. Tilsæt ægget, skallen og saltet, og pisk, til det er glat.
2. Tilsæt melet, og bland, til der dannes en dej. Form to skiver, pak dem ind, og stil dem i køleskabet i 1 time.
3. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.

4. Rul dejen ud, 5 mm tyk, og stik stjernerne ud. Læg dem på pladen, og sæt den i fryseren i 10 minutter: Spidserne bliver skarpt definerede.
5. Bag i 10 til 12 minutter, til kanterne er lysegyldne. Lad dem køle helt af.
6. Til glasuren piskes æggehviden med flormelis og citronsaft i 5 minutter, til den danner stive toppe. Sæt en tredjedel til side til konturerne.
7. Tilsæt vand til resten af glasuren, en dråbe ad gangen, til en streg, der er trukket hen over overfladen med en ske, forsvinder på ca. 10 sekunder. Det er fyldglasurens konsistens. Farv den med madfarve, hvis du har lyst.
8. Sprøjt med den stive glasur i en pose med en fin tud en kontur rundt om hver stjerne, 2 mm fra kanten. Lad den tørre i 10 minutter.
9. Fyld indersiden med fyldglasuren, og fordel den ud i hjørnerne med en tandstik. Prik eventuelle bobler.
10. Til hvide prikker eller streger bruger du den stive glasur oven på fyldglasuren, enten når den er tør (efter 1 time) eller mens den stadig er våd, så de bliver glatte.
11. Lad dem lufttørre et tørt sted i 8 timer eller natten over, før du stabler eller pakker dem.

Advarsel: royal glasur indeholder rå æggehvide. Brug pasteuriseret æggehvide, især hvis småkagerne er til gravide, små børn, ældre eller personer med svækket immunforsvar. I kapitel 7 er der et æggefrit alternativ.

Opbevaring: Når glasuren er tør, opbevares de i en dåse, i lag adskilt af bagepapir, i op til 2 uger. Sæt dem ikke i køleskabet: Glasuren bliver klistret, og farverne løber. Variation: Drys almindeligt sukker over den våde glasur for en frostet effekt.

Tommelaftryk med figensyltetøj

Giver ca. 28 småkager · Tilberedning: 30 min · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 12–14 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk, nødder

Små kugler rullet i valnødder, med en fordybning trykket med en finger og fyldt med figensyltetøj. Børn elsker at lave "tommelaftrykket".

INGREDIENSER

- 120 g usaltet smør, blødt
- 60 g fint sukker
- 1 æg (mellemstort), blommen skilt fra hviden
- ½ tsk vaniljeekstrakt
- 1 knivspids salt
- 200 g hvedemel
- 60 g valnødder, hakket meget fint
- 120 g figensyltetøj (eller abrikos)

FREMGANGSMÅDE

1. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
2. Pisk smør og sukker i 2 minutter. Tilsæt blommen, vaniljen og saltet, og pisk, til det er glat.
3. Tilsæt melet, og bland, til du har en blød dej, der ikke klistrer til hænderne.

4. Pisk æggehviden let med en gaffel på en dyb tallerken. Kom valnødderne på en anden tallerken.
5. Form kugler på 15 g, dyp dem i æggehviden og derefter i valnødderne. Læg dem på pladen med 3 cm imellem.
6. Tryk en fordybning på 1 cm i midten af hver kugle med tommelfingeren eller skaftet af en grydeske. Hvis kanten revner, så tryk den sammen med fingrene.
7. Fyld hver fordybning med ½ tsk syltetøj.
8. Bag i 12 til 14 minutter, til bunden er lysegylden.
9. Lad dem ligge på pladen i 5 minutter (syltetøjet er meget varmt), og flyt dem derefter over på bageristen.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 1 uge. Variation uden nødder: Rul kuglerne i sukker i stedet for valnødder. Almindelig fejl: at fylde fordybningerne for meget. Syltetøjet koger og løber ned ad småkagen.



Tommelaftryk med figensyltetøj

Foto: Einladung_zum_Essen / Pixabay

Juletræer af stablede stjerner

Giver 6 træer med 6 etager · Tilberedning: 1 time 15 min + 1 time i køleskab · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 6–12 min afhængigt af størrelsen · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg, mælk

Stjerner i seks størrelser, stablet fra den største til den mindste og drejet lidt i forhold til hinanden, bliver til et træ med sukker-"sne". Pakket i cellofan er de en dejlig gave.

INGREDIENSER

- 150 g usaltet smør, blødt
- 120 g fint sukker
- 1 æg (mellemstort)
- 1 spsk honning
- Skal af 1 appelsin
- 1 tsk kanel
- 1 knivspids salt
- 300 g hvedemel
- Til at klistre og pynte: 150 g flormelis, 1½ til 2 spsk citronsaft, flormelis til at drysse og små sukkerperler (valgfrit)
- Udstyr: et sæt med 6 stjerneudstikkere, 3 til 10 cm

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk smør og sukker i 2 minutter. Tilsæt ægget, honningen, appelsinskallen, kanelen og saltet, og pisk, til det er glat.
2. Tilsæt melet, og bland, til der dannes en dej. Form to skiver, pak dem ind, og stil dem i køleskabet i 1 time.
3. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd tre bageplader med bagepapir.
4. Rul dejen ud, 5 mm tyk. Stik 6 stjerner ud i hver størrelse.
5. Læg stjernerne på pladerne opdelt efter størrelse: de små på én, de mellemstore på en anden og de store på en tredje. Så bages de jævnt.
6. Bag de små i 6 til 8 minutter, de mellemstore i 8 til 10 og de store i 10 til 12, til kanterne er lysegyldne. Lad dem køle helt af.
7. Bland flormelis med citronsaft, en skefuld ad gangen, til du har en tyk glasur, der ikke løber af skeen.
8. Saml hvert træ: Læg en stor stjerne på en tallerken, en klat glasur i midten og den næste stjerne ovenpå, drejet så dens spidser sidder mellem spidserne på den nedenunder. Fortsæt op til den mindste.
9. Lad en tråd glasur dryppe ned over spidserne på hver etage med en ske, som sne. Tilføj sukkerperlerne, hvis

du har lyst.

10. Lad det tørre i 2 timer, og drys med flormelis før servering eller indpakning.

Opbevaring: Samlede holder de sig 1 uge et køligt og tørt sted, tildækket eller pakket i cellofan. Variation: Hvis du ikke har seks udstikkere, så brug tre størrelser, og lav to stjerner af hver, drejet mod hinanden. Almindelig fejl: at stable stjernerne, mens de stadig er varme. Træet læner.

Smørstave med chokolade og pinjekerner

Giver ca. 30 stave · Tilberedning: 40 min + 1 time i køleskab · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 11–13 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk, nødder

Småkagestave, hvor halvdelen er dyppet i chokolade og dækket med ristede pinjekerner. De ser dejlige ud, når de står op i et glas eller en krukke.

INGREDIENSER

- 125 g usaltet smør, blødt
- 80 g fint sukker
- 1 æg (mellemstort)
- 1 tsk vaniljeekstrakt
- 1 knivspids salt
- 250 g hvedemel
- 150 g bagechokolade
- 50 g pinjekerner (eller hakkede valnødder)

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk smør og sukker i 2 minutter. Tilsæt ægget, vaniljen og saltet, og pisk, til det er glat.
2. Tilsæt melet, og bland, til der dannes en dej. Form et fladt rektangel, pak det ind, og stil det i køleskabet i 1 time.

3. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
4. Rul dejen ud til et rektangel, 6 mm tykt. Skær strimler på 10 × 2 cm med en kniv og en lineal.
5. Læg dem på pladen med 2 cm imellem, og bag i 11 til 13 minutter, til kanterne er gyldne. Lad dem køle helt af.
6. Rist pinjekernerne på en tør pande ved middel varme i 2 til 3 minutter under konstant omrøring, til de er gyldne. Flyt dem over på en tallerken, og hak dem groft.
7. Smelt chokoladen i vandbad (en ildfast skål over en gryde med let kogende vand) eller i mikrobølgeovnen i intervaller på 30 sekunder, med omrøring imellem.
8. Dyp halvdelen af hver stav i chokoladen, lad det overskydende dryppe af, og læg dem på bagepapir. Drys straks pinjekernerne over.
9. Lad chokoladen sætte sig i 1 time et køligt sted.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse, i lag adskilt af bagepapir, op til 2 uger, et køligt sted. Variation: brug hvid chokolade og farvede julestrøer. Almindelig fejl: at riste pinjekernerne og gå væk fra komfuret. De brænder på få sekunder.

Portugisiske traditioner og traditioner fra hele verden

I Portugal dufter julen af honning, anis, kanel og olivenolie. Dette kapitel begynder med *broas* (små krydrede kager), småkager med olivenolie og *raivas* (snoede kanelkager) og rejser derefter videre til julesmåkager fra Tyskland, Belgien, Italien og andre lande.

Portugisiske traditioner

Portugisiske honning- og krydderikager (*broas de mel*)

Giver ca. 25 broas · Tilberedning: 30 min + 30 min hvile · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 15–18 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk, nødder

Mørke broas lavet med honning, olivenolie og krydderier er blandt de ældste søde sager på portugisiske julebord. De er faste udenpå, bløde indeni og bliver bedre fra dag til dag.

INGREDIENSER

- 200 g honning
- 150 g mørk brun farin
- 100 ml olivenolie
- 50 g usaltet smør
- 1 æg (mellemstort)
- Skal af 1 appelsin
- 500 g hvedemel
- 1 tsk natron
- 1 tsk kanel
- 1 tsk stødt anis
- ½ tsk stødte nelliker
- 1 knivspids salt

- 50 g hakkede mandler eller valnødder
- Til pensling: 1 æggeblomme pisket med 1 spsk vand

FREMGANGSMÅDE

1. Varm honning, brun farin, olivenolie og smør op i en gryde ved lav varme under omrøring, til smørret er smeltet. Lad det ikke koge. Lad det køle af i 10 minutter.
2. Bland mel, natron, krydderier, salt og nødder i en stor skål.
3. Tilsæt ægget og appelsinskallen til blandingen i gryden, og rør. Hæld det over melet, og bland først med en ske og derefter med hænderne, til du har en blød dej, der kan formes uden at klistre.
4. Dæk skålen til, og lad dejen hvile i 30 minutter ved stuetemperatur (eller natten over i køleskabet).
5. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
6. Tag portioner på 40 g, form dem til ovaler, og tryk dem flade, til de er 1,5 cm høje. Læg dem på pladen med 3 cm imellem.
7. Pensl med den piskede blomme.
8. Bag i 15 til 18 minutter, til de er gyldenbrune og faste udenpå. Indeni skal de forblive bløde.
9. Lad dem køle helt af på bageristen.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 3 uger. De bliver blødere og mere velsmagende fra anden dag. Variation: tilsæt 50 g hakket sukat til dejen. Almindelig fejl: Broas, der er for tykke, bliver rå indeni. Hold dig til højden på 1,5 cm.

Portugisiske broas af sød kartoffel og mandler (*broas castelares*)

Giver ca. 30 broas · Tilberedning: 1 time + afkøling · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 20–25 min · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg, mælk, nødder

Gyldne broas af sød kartoffel, mandler, kanel og appelsin, typiske for det portugisiske bord juleaften. De er saftige og møre indeni og har en smag, der minder om kastanje.

INGREDIENSER

- 500 g sød kartoffel (vægt, når den er kogt og pillet; ca. 700 g rå)
- 250 g fint sukker
- 100 g usaltet smør
- 1 æg (mellemstort)
- Skal af 1 appelsin
- 1 tsk kanel
- 150 g malede mandler
- 250 g hvedemel plus lidt ekstra til hænderne
- Til pensling: 1 æggeblomme pisket med 1 spsk vand

FREMGANGSMÅDE

1. Vask de søde kartofler, og kog dem hele med skræl i kogende vand i 30 til 40 minutter, til en gaffel går ind

uden modstand. Hæld vandet fra, pil dem, og mos dem, til det er glat. Vej 500 g af.

2. Kom moset, sukkeret og smørret i en gryde. Kog det ved lav varme i 5 til 8 minutter under konstant omrøring med en grydeske, til blandingen bliver tyk og begynder at løsne sig fra bunden af gryden.
3. Flyt det over i en stor skål, og lad det køle helt af (mindst 1 time).
4. Tilsæt ægget, appelsinskallen, kanelen og mandlerne, og rør godt. Tilsæt melet lidt ad gangen, til du har en blød dej, der kan formes med meldryssede hænder.
5. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
6. Form portioner på 40 g til ovaler med meldryssede hænder, og læg dem på pladen med 3 cm imellem.
7. Pensl med den piskede blomme.
8. Bag i 20 til 25 minutter, til de er godt gyldne ovenpå og faste, når du rører ved dem.
9. Lad dem køle af på bageristen.

Opbevaring: Fordi de er saftige, holder de sig kortere tid end andre småkager: op til 1 uge i en lukket æske et køligt sted. De kan fryses i op til 2 måneder. Almindelig fejl: at tilsætte melet til moset, mens det

stadig er varmt. Dejen bliver klistret og kræver for meget mel, og broas bliver tunge.

Portugisiske småkager med olivenolie og anis (*biscoitos de azeite*)

Giver ca. 40 småkager · Tilberedning: 40 min · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 15–18 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg

Tørre småkager formet som ringe eller som et "S", smagt til med olivenolie, anis og citron, som de laves i mange landhuse i Portugal. De indeholder hverken smør eller mælk.

INGREDIENSER

- 2 æg (mellemstore)
- 200 g fint sukker
- 150 ml olivenolie
- Skal af 1 citron
- 1 spsk anisfrø
- 1 knivspids salt
- 500 g hvedemel
- 2 tsk bagepulver
- 2 til 4 spsk vand, hvis det er nødvendigt

FREMGANGSMÅDE

1. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
2. Pisk æggene med sukkeret i en stor skål i 2 minutter. Tilsæt olivenolien, citronskallen, anisfrøene og saltet,

og rør godt.

3. Bland melet med bagepulveret, og tilsæt det lidt ad gangen, mens du ælter med hænderne, til du har en blød dej, der ikke klistrer. Hvis den er tør og smuldrende, så tilsæt vand, en skefuld ad gangen.
4. Tag portioner på 20 g. Rul hver af dem til et reb på 12 cm i længden og 1 cm i tykkelsen, og form det til en ring (ved at samle enderne) eller et "S".
5. Læg dem på pladen med 2 cm imellem.
6. Bag i 15 til 18 minutter, til bunden er gylden. Toppen forbliver lys.
7. Lad dem køle af på bageristen: De bliver sprøde.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 4 uger. Variation: skift anisen ud med 1 tsk kanel, og brug appelsinskal. Almindelig fejl: Reb, der er for tykke, bliver bløde indeni og bliver bløde i dåsen.



Portugisiske småkager med olivenolie og anis

Foto: Maria Kovalets / Unsplash

Portugisiske kanelsnoninger (*raivas de canela*)

Giver ca. 35 raivas · Tilberedning: 40 min + 30 min i køleskab · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 12–15 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk

Kanelkager med snoede former, der alle er forskellige: Man siger, at navnet kommer af det "vrede" udseende, de ender med (raiva betyder "vrede"). Ingen er ens, og det er charmen.

INGREDIENSER

- 60 g usaltet smør, blødt
- 200 g fint sukker
- 2 æg (mellemstore)
- 2 tsk kanel
- 1 knivspids salt
- 250 g hvedemel plus lidt ekstra til hænderne

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk smør og sukker i 1 minut. Tilsæt æggene, ét ad gangen, og pisk godt imellem hvert.
2. Tilsæt kanel og salt. Tilsæt melet, og rør, til du har en fast, let klistret dej. Dæk til, og stil i køleskabet i 30 minutter.
3. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.

4. Tag portioner på 15 g med meldryssede hænder. Rul hver af dem til et tyndt reb på ca. 20 cm i længden og 5 mm i tykkelsen.
5. Lad hvert reb falde ned på pladen i sløjfer og snoninger, frit, så der dannes en lille sammenfiltring på ca. 6 cm på tværs.
6. Bag i 12 til 15 minutter, til de er gyldne og tørre, når du rører ved dem.
7. Lad dem køle af på bageristen.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 4 uger. Variation: drys med lidt kanelsukker, før de kommer i ovnen. Almindelig fejl: Tykke reb giver raivas, der er bløde indeni. De skal være tynde og sprøde.

Traditioner fra hele verden

Lebkuchen med honning og mandler (Tyskland)

Giver ca. 20 småkager · Tilberedning: 30 min + 1 time i køleskab · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 10–12 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk, nødder

Bløde småkager af honning, krydderier, mandler og appelsinsukat, dækket med chokolade. De sælges på alle tyske julemarkeder.

INGREDIENSER

- 100 g honning
- 75 g mørk brun farin
- 50 g usaltet smør
- 1 æg (mellemstort)
- 200 g hvedemel
- 100 g malede mandler
- 1 spsk usødet kakaopulver
- ½ tsk natron
- 1 tsk kanel
- ½ tsk stødt ingefær
- ¼ tsk stødte nelliker
- ¼ tsk muskatnød
- 50 g appelsinsukat (eller blandet sukat), fint hakket

- Til toppen: 100 g bagechokolade

FREMGANGSMÅDE

1. Smelt honning, brun farin og smør i en gryde ved lav varme under omrøring. Lad det køle af i 15 minutter, og tilsæt ægget.
2. Bland mel, mandler, kakao, natron og krydderier i en skål. Tilsæt blandingen fra gryden og appelsinsukatten, og rør, til du har en klistret dej.
3. Dæk til, og stil i køleskabet i 1 time.
4. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
5. Form kugler på 30 g med våde hænder, og tryk dem flade, til de er 1 cm høje. Læg dem på pladen med 4 cm imellem.
6. Bag i 10 til 12 minutter, til de er faste i kanterne og bløde i midten.
7. Lad dem køle helt af på bageristen.
8. Smelt chokoladen, og dæk toppen af hver småkage med en teskefuld, som du glatter ud med bagsiden af skeen. Lad den sætte sig i 1 time.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 3 uger. De bliver blødere og mere velsmagende efter 2 eller 3 dage. Variation: I stedet for chokolade kan du dække dem med 80 g flormelis blandet med 1 spsk

citronsaft. Almindelig fejl: at bage, til de er hårde. Lebkuchen skal forblive bløde.

Krydrede speculoos (Belgien og Holland)

Giver ca. 40 småkager · Tilberedning: 30 min + hvile i køleskab natten over · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 10–12 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, mælk

Tynde, sprøde småkager af brun farin og kanel med en dyb karamelsmag. De passer rigtig godt til kaffe.

INGREDIENSER

- 125 g usaltet smør, blødt
- 150 g mørk brun farin
- 2 spsk mælk
- 250 g hvedemel
- ½ tsk bagepulver
- 2 tsk kanel
- ½ tsk muskatnød
- ¼ tsk stødte nelliker
- ¼ tsk stødt ingefær
- 1 knivspids salt
- Til pynt (valgfrit): mandelflager

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk smør og brun farin i 2 minutter. Tilsæt mælken, og rør.
2. Tilsæt mel, bagepulver, krydderier og salt, og ælt, til du har en glat dej.

3. Pak den i plastfolie, og stil den i køleskabet natten over: Krydderierne udvikler mere smag.
4. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
5. Rul dejen ud mellem to ark bagepapir, 3 mm tyk. Stik rektangler ud på 6 × 4 cm eller andre former. Hvis du har lyst, kan du trykke 2 eller 3 mandelflager ned i hver småkage.
6. Bag i 10 til 12 minutter, til de er mørkt gyldne i kanterne.
7. Lad dem køle af på bageristen: De bliver sprøde.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 4 uger. Variation: Til ophøjede mønstre kan du trykke en småkagestempel eller bunden af et mønstret glas ned i dejen, før du stikker ud. Hvis du bruger mandler, så skriv "nødder" på etiketten. Almindelig fejl: Tyk dej giver bløde småkager, der ikke knækker.

Valnøddesnebolde

Giver ca. 40 kugler · Tilberedning: 30 min · Ovn: 175 °C (varmluft 155 °C), 14–16 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, mælk, nødder

Små kugler af smør og valnødder, rullet to gange i flormelis. Der findes lignende udgaver i mange lande: i Grækenland, Mexico og USA. De indeholder ikke æg.

INGREDIENSER

- 200 g usaltet smør, blødt
- 50 g flormelis plus 100 g til rulning
- 1 tsk vaniljeekstrakt
- 1 knivspids salt
- 250 g hvedemel
- 120 g valnødder, hakket meget fint

FREMGANGSMÅDE

1. Forvarm ovnen til 175 °C (varmluft 155 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
2. Pisk smørret med de 50 g flormelis, vaniljen og saltet i 2 minutter.
3. Tilsæt mel og valnødder, og bland, til der dannes en dej. Hvis den er for blød, så stil den i køleskabet i 20 minutter.
4. Form kugler på 15 g (ca. 3 cm), og læg dem på pladen med 2 cm imellem.

5. Bag i 14 til 16 minutter, til bunden er lysegylden. Toppen forbliver lys.
6. Lad dem køle af i 5 minutter på pladen, og rul kuglerne, mens de stadig er lune, i de 100 g flormelis.
7. Når de er kolde, så rul dem i flormelis igen: Det andet lag er hvidt som sne.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 3 uger. Variation: skift valnødderne ud med ristede, malede hasselnødder eller mandler. Almindelig fejl: at rulle dem i sukker lige fra ovnen. Når de er varme, falder de fra hinanden, og sukkeret smelter.



Valnøddesnebolde

Foto: Skyler Ewing / Unsplash

Florentiner med mandler og appelsin

Giver ca. 20 florentiner · Tilberedning: 30 min + 1 time til at sætte sig · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 8–10 min · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, mælk, nødder

Tynde, sprøde småkager af mandelflager, honning og kandiserede frugter, med bunden dækket af chokolade. De ligner gylden knipling.

INGREDIENSER

- 50 g usaltet smør
- 60 g fint sukker
- 40 g honning (2 spsk)
- 50 ml piskefløde
- 120 g mandelflager
- 40 g hakkede kandiserede frugter (eller tørrede tranebær)
- Skal af ½ appelsin
- 15 g hvedemel (1 rigelig spiseskefuld)
- Til bunden: 100 g bagechokolade

FREMGANGSMÅDE

1. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd to bageplader med bagepapir.
2. Kom smør, sukker, honning og fløde i en gryde. Bring det op til middel varme under omrøring, og kog i 1

minut.

3. Sluk for varmen, og tilsæt mandler, kandiserede frugter, appelsinskal og mel. Rør godt.
4. Læg afstrøgne teskefulde på pladen med 8 cm imellem: De løber meget ud. Højst 8 pr. plade.
5. Tryk hver hob tynd med bagsiden af en våd ske.
6. Bag i 8 til 10 minutter, til de er karamelgyldne, især i kanterne.
7. Lad dem køle af i 2 minutter. Hvis du vil have helt runde florentiner, så skub kanterne indad med en rund udstikker, mens de stadig er bløde.
8. Lad dem køle helt af på pladen, til de er sprøde.
9. Smelt chokoladen. Vend florentinerne om, og pensl bunden med chokolade. Når den begynder at sætte sig, så lav bølger med en gaffel. Lad den sætte sig i 1 time med chokoladesiden opad.

> **Advarsel:** blandingen af sukker og honning bliver meget varm og kan give forbrændinger. Opskriften er til voksne. Børn kan kun hjælpe med at pensle chokoladen på, når florentinerne er kolde.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse, et køligt og tørt sted, op til 1 uge. I fugtige omgivelser bliver de bløde. Almindelig fejl: at tage dem ud af

ovnen for tidligt. Lyse florentiner knækker ikke. De skal være karamelfarvede.

Cantucci med mandler og appelsin (Italien)

Giver ca. 35 cantucci · Tilberedning: 25 min + 10 min afkøling · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C), 25 min + 160 °C (varmluft 140 °C), 10–12 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, nødder

Sprøde småkager, der kommer i ovnen to gange: først som en rulle, derefter som skiver. De er fremragende at dyppe i kaffe eller i et glas portvin, og de holder sig i ugevis.

INGREDIENSER

- 2 æg (mellemstore)
- 150 g fint sukker
- Skal af 1 appelsin
- 1 knivspids salt
- 250 g hvedemel plus lidt ekstra til hænderne
- 1 tsk bagepulver
- 120 g hele mandler med skal

FREMGANGSMÅDE

1. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft 160 °C), og beklæd en bageplade med bagepapir.
2. Pisk æggene med sukker, appelsinskal og salt i en skål i 1 minut.
3. Tilsæt mel og bagepulver, og rør. Tilsæt mandlerne, og ælt med meldryssede hænder, til du har en klistret dej.

4. Del i to, og form to ruller på ca. 25 cm i længden og 4 cm i bredden. Læg dem på pladen med god afstand.
5. Bag i 25 minutter, til de er gyldne og faste.
6. Tag dem ud af ovnen, sæt ovnen ned på 160 °C (varmluft 140 °C), og lad rullerne køle af i 10 minutter.
7. Skær rullerne på skrå i skiver på 1 cm med en savtakket kniv.
8. Læg skiverne fladt på pladen, og bag dem i 10 til 12 minutter. Vend dem halvvejs, til de er tørre og lysegyldne.
9. Lad dem køle af på bageristen: De hærder, mens de køler af.

Opbevaring: i en tæt lukket dåse op til 1 måned. Variation: tilsæt 50 g hakkede kandiserede frugter eller 1 tsk anisfrø. Almindelig fejl: at skære rullerne, når de er kolde. De knækker. Skær dem, mens de er lune, med en savende bevægelse.



Cantucci med mandler og appelsin

Foto: 27707 / Pixabay

Glasur og pyntning, trin for trin

At pynte småkager er mange menneskers yndlingsdel, især børns. Du behøver ikke en kunstners hånd: Med to slags glasur og et halvt dusin enkle teknikker ser dine småkager dejlige ud. Lav altid en prøvesmåkage, før du pynter resten.

Før du pynter

- Småkagerne skal være **helt kolde**. På varme småkager smelter glasuren og løber.
- Hav alt klar på forhånd: poser med glasur, tandstikker, fugtigt køkkenpapir til at tørre tuderne af og pynten i små skåle.
- Dæk altid glasur, du ikke bruger, med plastfolie presset mod overfladen. Den tørrer meget hurtigt og danner en skorpe.
- Vælg en tør dag. I meget fugtigt vejr tager glasur timer om at tørre.

Poser og tuder

- **Frysepose:** fyld den halvt, luk den, skub glasuren ned i det ene hjørne, og klip en meget lille spids af (1 til 2 mm). Klip altid mindre, end du tror, du har brug for: Du kan gøre hullet større bagefter.

- **Kræmmerhus af bagepapir:** klip en trekant, rul den til et kræmmerhus, og fold toppen indad. Det er godt til fine streger.
- **Sprøjtepose med en glat tud nr. 1 eller 2:** til dem, der vil have meget jævne streger.
- Mellem brugene kan du stille posen med spidsen nedad i et glas med fugtigt køkkenpapir i bunden, så spidsen ikke tørrer ud.

Royal glasur

Pynter ca. 30 småkager på 7 cm · Tilberedning: 10 min · Ingen ovn · Sværhedsgrad: Let · Allergener: æg · Glutenfri

Glasuren, der tørrer hårdt og blankt. Brug den til konturer, fyld, detaljer og til at klistre honningkagehuset sammen. Den samme opskrift giver alle konsistenser, med mere eller mindre vand.

INGREDIENSER

- 1 pasteuriseret æggehvide (ca. 35 g)
- 200 til 225 g flormelis, sigtet
- ½ tsk citronsaft
- Vand, dråbe for dråbe
- Gel-madfarve eller naturlige farvestoffer (se nedenfor)

FREMGANGSMÅDE

1. Kom æggehviden, 200 g flormelis og citronsaften i en ren, tør skål uden fedt.
2. Pisk med elpiskeris ved lav hastighed, til sukkeret er blandet i, og derefter ved middel hastighed i 5 til 7 minutter, til glasuren er hvid, blank og danner stive toppe, når du løfter piskeriset.
3. Hvis den stadig er blød, så tilsæt mere flormelis, en spiseskefuld ad gangen. Det er den **stive konsistens**:

Brug den til at klistre, til tykke konturer og til blomster eller ophøjede detaljer.

4. Til **konturkonsistensen** tilsætter du vand dråbe for dråbe til noget af glasuren, til toppen, der dannes, når du løfter skeen, bøjer en smule, som tandpasta.
5. Til **fyldkonsistensen** tilsætter du mere vand, til en streg, der er trukket hen over overfladen, forsvinder på ca. 10 sekunder. Rør langsomt, så der ikke dannes bobler.
6. Til farvning deler du glasuren mellem skåle og tilsætter farven med spidsen af en tandstik, lidt ad gangen. Farverne bliver lidt mørkere, når de tørrer.

Advarsel: royal glasur indeholder rå æggehvide, som ikke bliver kogt. Brug altid pasteuriserede æggehvider (de sælges i karton ved æggene), især til gravide, små børn, ældre og personer med svækket immunforsvar.

Opbevaring: i en lukket æske med plastfolie presset mod glasuren op til 3 dage i køleskabet. Pisk den igen, før du bruger den. Æggefrit alternativ: skift æggehviden ud med 2 spsk (30 ml) af vandet fra en dåse kogte kikærter (aquafaba), og pisk på samme måde. Den tørrer en smule langsommere. Almindelig fejl: En skål med fedt på forhindrer glasuren i at blive stiv.

Enkel glasur

Dækker ca. 25 småkager · Tilberedning: 5 min · Ingen ovn · Sværhedsgrad: Let · Allergener: ingen af de vigtigste (mælk, hvis du bruger det)

Kun flormelis og en væske. Den tørrer ikke lige så hårdt som royal glasur, men den er den hurtigste, indeholder ikke æg og er perfekt til børn.

INGREDIENSER

- 150 g flormelis, sigtet
- 2 spsk citronsaft, appelsinjuice, mælk eller vand

FREMGANGSMÅDE

1. Kom flormelisen i en skål.
2. Tilsæt væsken, en halv skefuld ad gangen, og rør med en ske, til det er glat.
3. Når du skal dække overfladen på småkager, skal den være lige så tyk som yoghurt. Når du skal sprøjte streger med en pose, skal den være tykkere, som tandpasta: Tilsæt mere flormelis.
4. Smør den ud med bagsiden af en ske, dyp småkagens overside i glasuren, eller brug en pose med en lille tud.
5. Lad den tørre i 1 til 2 timer ved stuetemperatur.

Opbevaring: Småkager med glasur holder sig, så længe hver opskrift angiver, men glasuren forbliver lidt klistret, hvis du stabler dem. Adskil lagene med bagepapir. Variation: tilsæt ¼ tsk kanel eller skal

af ½ citron. Almindelig fejl: at tilsætte al væsken på én gang. Glasuren bliver tynd og drypper af småkagerne.

Chokoladeovertræk til dypning

Dypper ca. 30 små småkager · Tilberedning: 10 min · Ingen ovn · Sværhedsgrad: Let · Allergener: mælk (afhængigt af chokoladen)

Smeltet chokolade med lidt smør, som bliver blank og hurtigt sætter sig. Brug den til at dyppe halve småkager, til at dække Lebkuchen eller til at lave striber.

INGREDIENSER

- 150 g bagechokolade (mørk, mælke- eller hvid)
- 10 g usaltet smør (eller 1 tsk solsikkeolie)

FREMGANGSMÅDE

1. Hak chokoladen, og kom den i en mikrobølgeovnssikker skål sammen med smørret.
2. Varm op i intervaller på 30 sekunder, og rør godt imellem hvert, til næsten det hele er smeltet. De sidste stykker smelter af varmen, mens du rører. Du kan også smelte det i vandbad (en ildfast skål over en gryde med let kogende vand), uden at lade vandet koge eller røre skålen.
3. Lad det køle af i 5 minutter: Chokoladen skal være varm, ikke hed.
4. Dyp småkagerne, lad det overskydende dryppe af ved at banke let på skålens kant, og læg dem på bagepapir.
5. Tilføj pynten (nødder, farvet sukker), mens chokoladen er blød.

6. Lad den sætte sig i 1 time et køligt sted. Brug kun køleskabet, hvis køkkenet er varmt, og højst i 15 minutter.

Opbevaring: Småkager med chokolade opbevares i en dåse, et køligt sted, i lag adskilt af bagepapir. Almindelig fejl: En dråbe vand i chokoladen gør den tyk og kornet. Brug skåle og skeer, der er helt tørre. Hvid chokolade brænder hurtigere på: Varm den op i intervaller på 15 sekunder.



Pyntning med royal glasur: først konturen, derefter fyldet

Foto: JillWellington / Pixabay

Naturlige farver

Gel-madfarver fra supermarkedet giver stærke farver med meget lidt produkt. Hvis du foretrækker naturlige farver, virker disse godt. De giver blødere nuancer og kan tilføre en smule smag, så brug kun små mængder:

Farve	Hvad du kan bruge	Hvor meget (til 100 g glasur)
Lyserød til rød	Rå eller kogt rødbedesaft	½ til 1 tsk (tag den samme mængde vand fra)
Gul	Gurkemeje	1 lille knivspids
Orange	Gurkemeje + rødbedesaft	1 knivspids + et par dråber
Grøn	Grøn teepulver (matcha)	¼ tsk
Brun	Usødet kakaopulver	1 til 2 tsk (tilsæt et par dråber vand)
Gyldent beige	Kanel	¼ tsk

Enkle teknikker

1. Kontur og fyld

1. Sprøjt en streg 2 mm fra småkagens kant med konturglasuren. Hold posen en smule over småkagen, og lad glasurtråden falde i stedet for at trække den.
2. Vent 10 minutter.

3. Fyld indersiden med fyldglasur, og start ved kanterne og slut i midten.
4. Fordel den ud i hjørnerne med en tandstik, og prik eventuelle bobler.
5. Ryst småkagen forsigtigt for at gøre overfladen glat.

2. Våd i våd

Lige efter du har fyldt småkagen, mens glasuren stadig er våd, laver du prikker i en anden farve. De bliver glatte, i niveau med bunden.

- **Hjerter:** Lav en række prikker, og træk en tandstik gennem midten af dem alle i én bevægelse.
- **Marmorering:** Lav striber i en anden farve, og træk en tandstik gennem dem i zigzag, i modsat retning.
- **Julesweater:** Hvide og røde striber på en grøn baggrund, trukket med tandstikken, giver et strikket mønster.

3. Ophøjede detaljer

Når fyldet har tørret i 1 time, sprøjter du ovenpå med konturglasur: prikker, snefnug, sløjfer, knapper, ansigter på honningkagemænd. Detaljerne træder frem.

4. Sukker og pynt

Drys almindeligt sukker, farvet sukker eller sukkerperler over glasuren, mens den stadig er våd. Vent 5 minutter, og ryst det overskydende af på et ark papir, så du kan bruge det igen.

5. Pyntning med børn

- Brug enkel glasur, som ikke indeholder æg.
- Giv hvert barn en lille pose, hvor spidsen allerede er klippet af, og en skål med pynt.
- Dæk bordet med bagepapir eller gavepapir.
- Vælg store småkager med enkle former: cirkler, stjerner, træer.

Tørring

- Royal glasur skal bruge **6 til 8 timer** (eller natten over) for at tørre helt. Enkel glasur skal bruge 1 til 2 timer.
- Lad den tørre ved stuetemperatur, et tørt sted, utildækket.
- Sæt ikke småkager med glasur i køleskabet: Fugten gør glasuren klistret, og farverne løber ud i hinanden.
- For at se, om den er tør, rører du forsigtigt ved et hjørne: Den skal hverken give efter eller klistre.

Almindelige fejl og hvordan du retter dem

Problem	Hvorfor	Sådan retter du det
Glasuren løber ned ad siderne	Den er for tynd	Tilsæt flormelis, en skefuld ad gangen
Posen bliver stoppet	Sukkerklumper eller en tør spids	Sigt altid sukkeret, og opbevar posen med spidsen på fugtigt papir
Bobler på overfladen	Glasur, der er pisket hårdt, efter vandet er kommet i	Rør langsomt, og prik boblerne med en tandstik lige efter, du har fyldt
Farverne løber ud i hinanden	Den første farve var stadig våd, eller der var fugt	Vent 1 time mellem farver, der ligger op ad hinanden, og tør dem et tørt sted
Glasuren vil ikke tørre	En fugtig dag eller glasur, der er for tynd	Lad den tørre i længere tid, nær et vindue eller en mild radiator (ikke oven på den)
Mørke pletter i glasuren	Smør fra småkagen er trængt op i glasuren	Pynt kun helt kolde småkager, der er bagt ordentligt
Rystende streger	Posen er for tæt på småkagen	Løft posen 1 cm, og lad tråden falde, mens du styrer den

Småkager at give væk og en bageplan

En æske hjemmebagte småkager er en gave, som folk husker længe. I dette kapitel finder du idéer til indpakning, en tabel, der viser, hvor længe hver småkage holder sig, en glasblanding til at give som gave og en plan for at organisere din julebagning i december.

Gyldne regler for indpakning

1. **Helt kolde småkager.** Pakket, mens de stadig er varme, danner de damp og bliver bløde.
2. **Glasuren helt tør.** Royal glasur skal bruge 8 timer, enkel glasur 2 timer.
3. **Én slags pr. pakke, eller hold dem adskilt.** Sprøde og bløde småkager skal ikke pakkes sammen: De sprøde bliver bløde. Krydrede småkager afgiver deres duft til de andre.
4. **De tungeste nederst.** Broas og småkager med olivenolie nederst, tynde og pyntede småkager øverst.
5. **Bagepapir mellem lagene,** især til småkager med glasur eller chokolade.
6. **Småkager med creme eller ganache er ikke til at give væk som gaver, der skal gemmes:** De skal spises

inden for få dage og opbevares i køleskabet. Sig det til den, der modtager dem.

Idéer til indpakning

- **Glaskrukker med låg.** Perfekte til små, faste småkager (snebolde, raivas, cantucci, halvmåner). Læg et stykke stof over låget, og bind det fast med snor.
- **Dåser.** De bedste til at holde småkager friske. Gem de kagedåser, du køber i løbet af året, og beklæd dem med bagepapir.
- **Papæsker** beklædt med bagepapir eller papirforme, med én småkage i hver. Gode til pyntede småkager, som ikke kan stables oven på hinanden.
- **Cellofanposer** lukket med bånd. Gode til 3 til 5 småkager, til kolleger, lærere eller naboer. Luk dem godt, så der ikke kommer luft ind.
- **Træer af stablede stjerner** (kapitel 5) på en papirtallerken, pakket ind i cellofan og bundet sammen foroven med et bånd.
- **Småkager til ophængning:** Kager med farvede glasruder og tynde krydderkager kan bindes fast på en snor i indpakningen af en anden gave.

Etiketten

En køn etiket er en del af gaven, og vigtigere endnu: Den beskytter den, der modtager den. Skriv altid:

- småkagernes navn;
- datoen, de blev lavet;
- "bedst før..." (se tabellen nedenfor);
- allergenerne: **gluten, æg, mælk, nødder** (mandel, valnød, pinjekerne, hasselnød), afhængigt af opskriften;
- hvordan de skal opbevares: "i en tæt lukket dåse, et køligt sted" eller "opbevares i køleskab".

> **Tip:** Hvis du giver til en, der har allergi, så bag de småkager først med nyvaskede redskaber, og pak dem for sig.

Hvor længe de holder sig

Småkager	I en tæt lukket dåse	Frosne (uden glasur)
Småkager med olivenolie, raivas, cantucci, speculoos, tynde krydderkager	4 uger	3 måneder
Mandelhalvmåner, snebolde, kanelstjerner, honning-broas, Lebkuchen, første honningkager	3 uger	3 måneder

Småkager	I en tæt lukket dåse	Frosne (uden glasur)
Smørkager, spritskager, snurrer, honning- og appelsinkager, stave med chokolade og pinjekerner	2 uger	3 måneder
Stjerner med royal glasur, pyntede honningkager	2 uger (når glasuren er tør)	Må ikke fryses
Citronkager fra rulle med glasur	10 dage	Frys uden glasur
Kanelsukkerkager, havre- og tranebærkager, kokostoppe, krydrede sprækkede småkager, ingefær- og chokoladekager, tommelaftryk, glasrudekager, florentiner, stjernetræer	1 uge	2 måneder (glasrudekager og florentiner: Må ikke fryses)
Småkager med chokoladestykker	5 dage	2 måneder
Broas af sød kartoffel (*broas castelares*)	1 uge, et køligt sted	2 måneder
Fyldte linzerkager	3 til 4 dage (ufyldte: 2 uger)	Frys kun de ufyldte småkager
Chokoladesandwichkager med creme	5 dage, i køleskabet	Må ikke fryses

Til optøning lader du småkagerne ligge i den lukkede æske ved stuetemperatur i 1 til 2 timer. Hvis du vil have dem sprødere, kan du sætte dem i ovnen ved 160 °C (varmluft 140 °C) i 3 minutter og lade dem køle af.

Glasblanding til kakao- og hvidchokoladekager

1 glas på 1 liter, der giver ca. 20 småkager · Klargøring af glasset: 15 min · Ovn (til modtageren): 180 °C (varmluft 160 °C), 10–12 min · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk

De tørre ingredienser i lag i et smukt glas, med anvisningen på etiketten. Modtageren skal blot tilsætte smør og et æg for at få nybagte småkager, når det passer.

INGREDIENSER (TIL GLASSET)

- 180 g hvedemel
- 30 g usødet kakaopulver
- ½ tsk natron
- ¼ tsk salt
- 100 g lys brun farin
- 80 g fint sukker
- 120 g hvid bagechokolade, hakket
- Til modtageren: 125 g usaltet smør, smeltet og lunkent, og 1 æg (mellemstort)

FREMGANGSMÅDE

1. Vask og tør et glas på 1 liter med låg grundigt.
2. Bland mel, kakao, natron og salt i en skål.
3. Kom halvdelen af melblandingen i glasset ved hjælp af en tragt af papir, og pres den ned med bagsiden af en

ske.

4. Lav ovenpå et lag af den brune farin, og pres det godt ned, og derefter et lag af det fine sukker.
5. Tilsæt resten af melblandingen, og pres den ned. Slut af med den hvide chokolade helt op til kanten. Luk godt.
6. Skriv etiketten: "Hæld glassets indhold i en stor skål, og bland. Tilsæt 125 g smeltet, lunkent smør og 1 æg, og rør, til der dannes en dej. Stil den i køleskabet i 30 minutter. Form kugler på 30 g, og læg dem på en plade beklædt med bagepapir med 5 cm imellem. Bag ved 180 °C (varmluft 160 °C) i 10 til 12 minutter, til kanterne er faste. Lad dem ligge på pladen i 10 minutter." Tilføj datoen og allergenerne: gluten, æg og mælk.

Opbevaring: Det lukkede glas holder sig 1 måned et køligt og tørt sted (tjek datoerne på chokoladen og melet). De bagte småkager holder sig 5 dage i en dåse. Variation: skift den hvide chokolade ud med 80 g mørk chokolade og 40 g tørrede tranebær. Almindelig fejl: ikke at presse lagene ned. De blander sig, og glasset kan ikke rumme det hele.



Småkager at give væk, i glas og små poser bundet med bånd

Foto: Lee Milo / Unsplash

Bageplan for december

Hemmeligheden bag at nå frem til jul med fyldte dåser og uden stress er at begynde med de småkager, der holder sig længst, og lade de mest sarte vente til sidst. Følg planen til punkt og prikke, eller tilpas den til din kalender.

Hvornår	Hvad du skal gøre	Hvorfor
Slutningen af november	Tjek dit udstyr, køb friske krydderier, glas, dåser, bånd og etiketter. Lav en liste over de mennesker, du vil give til.	Undgår travlhed og indkøb i sidste øjeblik

Hvornår	Hvad du skal gøre	Hvorfor
1. til 7. december	Småkager med olivenolie, raivas, cantucci, speculoos, tynde krydderkager	De holder sig 4 uger
8. til 12. december	Mandelhalvmåner, snebolde, kanelstjerner, honning-broas, Lebkuchen	De holder sig 3 uger og bliver bedre med dagene
13. til 15. december	Første honningkager, smørkager, snurrer. Frys ruller af dej (citron, snurrer) til senere.	De holder sig 2 til 3 uger. Rullerne er klar til at skære
16. til 18. december	Stjerner med royal glasur og pyntede honningkager. Bag stykkerne til honningkagehuset.	Glasuren skal bruge en nat til at tørre
19. til 20. december	Saml og pynt honningkagehuset. Spritskager, stjernetræer, chokoladestave. Forbered glasblandingerne.	De er klar til at give væk i den sidste uge
21. til 22. december	Kanelsukkerkager, havre- og tranebærkager, kokostoppe, tommelaftryk, glasrudekager, florentiner. Bag linzerkagerne (ufyldte).	De holder sig ca. 1 uge: De er friske til nytår
23. december	Broas af sød kartoffel, småkager med chokoladestykker, citronkager fra rulle (skær fra frossen). Fyld linzerkagerne og chokoladesandwichkagerne.	De mest saftige og de fyldte, lavet så sent som muligt
24. december (juleaften)	Sæt æskerne sammen til bordet juleaften, og aflever de sidste gaver.	En dag til at være sammen med familien, ikke ved ovnen

En velorganiseret bageeftermiddag

1. Dagen før laver du to eller tre dejtyper og lader dem ligge i køleskabet, godt pakket ind og med navnet skrevet på.
2. På dagen begynder du med den dej, der bages ved den laveste ovntemperatur, og arbejder dig gradvist opad: En ovn bliver hurtigere varm, end den bliver kold.
3. Mens en plade bager, forbereder du den næste på bagepapir på bordpladen.
4. Lad hver slags småkager køle af på sin egen bagerist, og læg dem væk, så snart de er kolde, med en etiket.
5. Gem pyntningen til en anden dag: Når småkagerne allerede er bagt, er det langt mere afslappet at pynte.

> Må denne bog give dig mange søde eftermiddage og mange æsker med småkager at dele. Glædelig jul!