

JULESMÅKAGER

i forskellige former



INGREDIENSER

250 g hvedemel
 180 g smør
 125 g sukker
 1 æg
 1 knivspids hjortetaksalt
 Fintrevet skal af en ½ citron
 Frisk og fintreven ingefær svarene
 til en ½ tsk.
 ½ tsk. vaniljesukker

FREMGANGSMÅDE

Ca. 60 stk.

Alle ingredienserne hældes i en skål og æltes kun lige sammen. (Hvis man ælter for længe, kan småkagerne ende med at flyde for meget ud).

Del dejen i 2 klumper og tryk dem let flade, sæt dejen på køl i 2 timer, så den er kold.

Drys mel på bordet. Tag en klump dej af gangen og læg den på bordet, drys igen lidt mel på dejen. Rul dejen ud med en kagerulle, og vend dejen en gang imellem. Evt. drysses mere mel på, så tykkelsen bliver ensartet. Rul dejen til en tykkelse på ca. 2-3 millimeter.

Med forskellige udstikkere kan man lave sjove småkager med forskellige former for pynt.

Læg småkagerne på en bageplade med bagepapir. Pensel småkagerne med æg og pynt dem med forskellige ting, nødder, kanelsukker eller farvet krymmel.

Sæt kagerne ind i en 170°C forvarmet ovn. Bag dem i ca. 7-9 minutter eller til de er flotte gyldne. Tag dem ud af ovnen og afkøl dem.

Opbevar kagerne i en lufttæt dåse eller bøtte.

NB:

Får man ikke brugt al dejen, kan den gemmes i fryseren til en anden gang.