Man tager:

Opskriften på julehygge...

Opskriftssamling nr. 14

Dr.Oetker

Kvalitet er den bedste opskrift.

Dr.Oetker
Mandel
FLAGER / FLAN
Dr.Oetker
Mandel
KALAD, HACKAD
Dr.Oetker
Kakeglasyr
MÖRK
KAGEGLASUR
MØRK
KAKUNKUORRUT
TUMMA
Dr.Oetker
VANILLESTA
VANILJATAN
Dr.Oetker
Choco Chips
CHOKODRÄBER
SUKLAASIRU
Dr.Oetker
SØLVKUGLER
Dr.Oetker
Strösse
BLANDA
KRYMMI
STRÖSSELI
GLASI
SOKER
KUORRU
125 g
GLASUR
SOKERI-
KUORRUTE
125 g

Man tager:

Opskriften på julehygge - til dig og dem du holder af...

Julen - hjerternes fest - har altid været forbundet med at give og modtage gaver. For hvordan udtrykker man sin glæde til andre bedre end ved at give en gave, der kommer fra hjertet? Man giver en speciel hjemmelavet gave med dit lækre julebagværk, som ingen kan modstå. Hvorfor så ikke straks bage en plade mere og samtidig glæde mennesker, der egentlig slet ikke regner med det! Naboen, der altid er hjælpsomme ville helt sikkert også blive glade for en lækker julehilsen.

En gave fra hjertet!
Opskriften bag de lækre småkager, konfekten og kagerne er, at de er bagt med omhu og kommer fra hjertet. Vores bageingredienser: bagepulver, vanillesukker med ægte vanille som den nye mørke kageglasur og chokodråber - sikrer alle vellykkede lækkerier til højtidsfesten.

Det skaber glæde at give. Det skaber glæde at bage. Så hvorfor ikke kombinere disse to ting med hinanden? Vi har i denne folder samlet et lille udvalg af opskrifter på julens lækreste bagværk - nogle er klassikere, andre mere utraditionelle. Fælles for alle opskrifterne er, at de er gennemprøvede og lige til at gå til. Derfor kan du (trygt) regne med et vellykket resultat - også selvom du ikke er den mest rutinerede bagermester. Du får desuden tips til servering, opbevaring, opskriftvariationer m.v.

God bagelyst – og rigtigt glædelig jul!

En juleklassiker - og én, der kunne blive det!

Brunkager

(ca. 250 stk.)

Ingredienser:
250 g smør el. margarine, 200 g sirup, 200 g sukker, 1 1/2 tsk. Dr. Oetker Potaske, 1/2 dl vand, 500 g hvedemel, 1 brev Dr. Oetker Brunkagekrydderi, 1 pose Dr. Oetker Mandel afhindet hakket, 1 bæger Dr. Oetker appelsinskal, glasur af flormelis og past. æggehvide

Fremgangsmåde:
Potasken opløses i vandet. Smør el. margarine, sirup og sukker koges op, og den opløste potaske røres i. Massen afkøles, til den er lunken. De øvrige ingredienser blandes sammen og tilsættes. Dejen ældes godt igennem og trilles til tykke stænger (Ø 5 cm). Dejen stilles koldt til næste dag. Læg bagepapir på bagepladen. Skær dejen i tynde skiver el. rul dejen tyndt ud og udstik den i små figurer.

Over-/undervarme: 180°C (forvarmet)
Varmluft: 160°C (forvarmet)
Bagetid: Ca. 8-10 min.

Tips:
Hvis der bages mange brunkager og der kun er en bageplade til rådighed, lægges det næste hold brunkager på et nyt stykke bagepapir. Når den første plade er færdigbagt, trækkes det klargjorte stykke bagepapir med brunkagerne over på pladen.

Man tager:

Mørke jule-brownies

(1 bradepande ca. 22 x 30 cm)

Ingredienser:
200 g mørk chokolade, 250 g smør el. margarine, 250 g sukker, 4 æg str. M, 250 g hvedemel, 1 spsk. Dr. Oetker Brunkagekrydderi, 2 tsk. Dr. Oetker Natron, 1 pose Dr. Oetker Mandel afhindet hakket, 50 g chokolade knapper

Til pynt:
1 pose Dr. Oetker Mandelflager

Tilberedning:
Bræk chokoladen i små stykker og smelt den sammen med smørret/margarinen i en lille gryde ved svag varme. Pisk sukker og æg skummende og rør chokoladesmørret i. Sigt hvedemel, brunkagekrydderi og natron i dejen. Tilsæt mandler samt chokodråber og rør dejen sammen. Kom dejen i en smurt bradepande og stryg den glat.

Over-/undervarme: 180-200°C (forvarmet)
Varmluft: 160-180°C (ikke forvarmet)
Bagetid: Ca. 45 min.

Lad kagen afkøle helt i bradepanden inden servering. Kagen bør nydes afkølet.

Alternativ - chokofirkanter:
Skær kagen i kvadrater efter afkøling, opvarm 1 pose Dr. Oetker Kageglasur mørk efter anvisningen og overtræk chokofirkanterne med denne. Pynt med violet kagepynt el. sølvkugler.

Stjerner for en aften!

Saftig julekrydderkage

(springform Ø 24 cm)

Ingredienser:
200 g blødt smør el. margarine, 200 g sukker, 1 tsk. Dr. Oetker Vanillesukker med ægte Vanille, 4 æg, 200 g hvedemel, 2 tsk. Dr. Oetker brunt Bagepulver, 1 pose Dr. Oetker Korender, 1 bæger Dr. Oetker appelsinskal, 1 bæger Dr. Oetker Cocktailbær røde, 1 pose Dr. Oetker Mandel afhindet hakket, 50 g hakket mørk chokolade

Til pynt:
1 pose Dr. Oetker Mandelflager

Tilberedning:
Rør smørret/margarinen og ælt det med en mixer på højeste trin til det er blødt. Tilsæt lidt efter lidt sukker og vanillesukker og rør dejen til en jævn masse. Tilsæt 1 æg ad gangen. Bland hvedemel og bagepulver og tilsæt dette til sukker/smørdejen lidt efter lidt. Vend derefter korender, appelsinskal, hakkede mandler, cocktailbær og choko-dråber i dejen. Kom dejen i en smurt springform, stryg den glat og pynt med mandelflager.

Over-/undervarme: 160 -180°C (forvarmet)
Varmluft: 140 -160°C (ikke forvarmet)
Bagetid: Ca. 45 min.

Lad kagen hvile 10 min. i formen. Tag den derefter op og lad den afkøle på en kagerist.

Man tager:

Choko-kokosstjerner

(ca. 80 stk.)

Ingredienser:
50 g hakket mørk chokolade, 250 g hvede-mel, 1/2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver, 50 g kokosmel, 150 g rørsukker, 1 æg str. M, 125 g blødt smør el. margarine, 1 tsk. Dr. Oetker Vanillesukker med ægte vanille

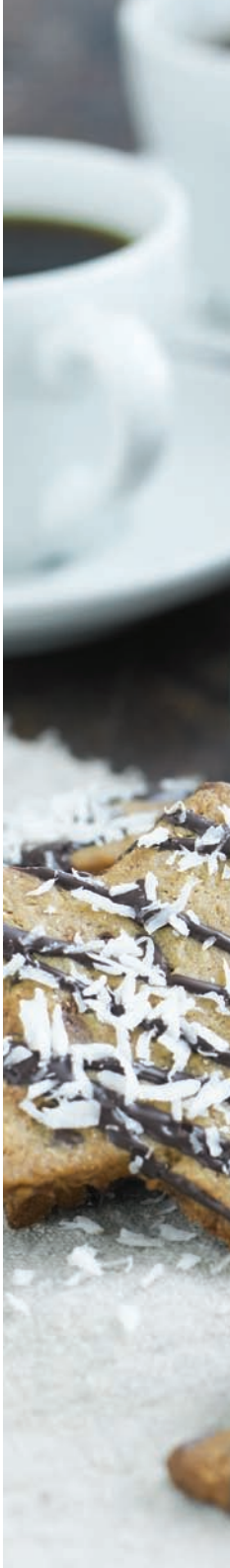
Til pynt:
Glasur af flormelis, kakao og vand, 25 g kokosmel

Tilberedning:
Bland mel og bagepulver og si det i en skål. Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt det med en mixer (dejkroge) - først på laveste dernæst højeste trin - til en glat dej. Pak dejen i folie og stil den i køleskab mindst i 30 min. Rul den ud på et meldrysset bord, udstik stjerner og læg dem på en bageplade med bagepapir.

Over-/undervarme: Ca. 180°C (forvarmet)
Varmluft: 160°C (forvarmet)
Bagetid: Ca. 14 min.

Træk bagepapiret med de færdigbagte stjerner over på en bagerist og lad dem afkøle. Smelt kageglasuren efter anvis-ningen og stænk stjernene med denne. Drys kokosmel på.

Info:
Småkagerne kan max. holde sig 3 uger.



Julebag for hver en smag!

Basisdej til 3 slags småkager

Basisdej:

350 g hvedemel, 250 g smør el. margarine, 1 spsk. Dr. Oetker Vanillesukker med ægte vanille, 1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver, 200 g sukker, 1 æg str. M

Tilberedning - Basisdej:

Si mel og bagepulver i en skål. Tilsæt vanillesukker, sukker, æg og smør/margarine - og pisk det med en mixer på højeste trin til dejen er glat.

1. Mandel-kanelkager

Form basisdejen i ca. 5 cm tykke ruller og læg dem i køleskabet, til de er blevet hårde. Bland 1 pose Dr. Oetker Mandel afhindet hakket, 1 tsk. kanel og 25 g perlesukker og rul dejen heri. Skær rullerne i ca. ½ cm tykke skiver og læg dem på en bageplade med bagepapir.

2. Choko-appelsinkager

Bland basisdejen med 50 g mørk chokolade, 1 bæger Dr. Oetker appelsinskal, fint hakket skal fra ½ appelsin og ælt det til en glat dej. Form dejen i ca. 5 cm tykke ruller og læg dem i køleskabet, til de er blevet hårde. Skær rullerne i ca. ½ cm tykke skiver og læg dem på en bageplade med bagepapir.

3. Spiralkager

Del basisdejen i 2 portioner. Bland den ene med 25 g kakao og 1 pose Dr. Oetker Chokodråber og ælt den til en glat dej. Form portionerne til firkanter og læg dem i køleskabet, til de er faste. Læg den mørke dej oven på den lyse og rul den flad til en firkant på 20 x 30 cm. Rul dejen til en roulade og skær den i ca. ½ cm tykke skiver.

Over-/undervarme: 180 -200°C (forvarmet)
Varmluft: 160-180°C (forvarmet)
Bagetid: Ca. 10 min.

Vanillehjerter og bogstaver *(ca. 45 småkager)*

Ingredienser:

250 g hvedemel, 175 g blødt smør el. margarine, kornene fra 1 Dr. Oetker Vanillestang, 1 tsk. Dr. Oetker Vanillesukker med ægte vanille, 2 pose Dr. Oetker Mandel afhindet hakket, 125 g sukker, 1 æg str. M

Til pynt:

Glasur af flormelis og pasteuriseret æggehvide og Dr. Oetker Krymmel

Tilberedning:

Rør smørret/margarinen med en mixer på højeste trin til det er blødt. Tilsæt lidt efter lidt sukker, vanillesukker og vanillekorn og rør, indtil sukkeret er opløst og dejen er jævn. Tilsæt æg og rør derefter mel og hakkede mandler i. Læg dejen i køleskabet mindst 30 min.

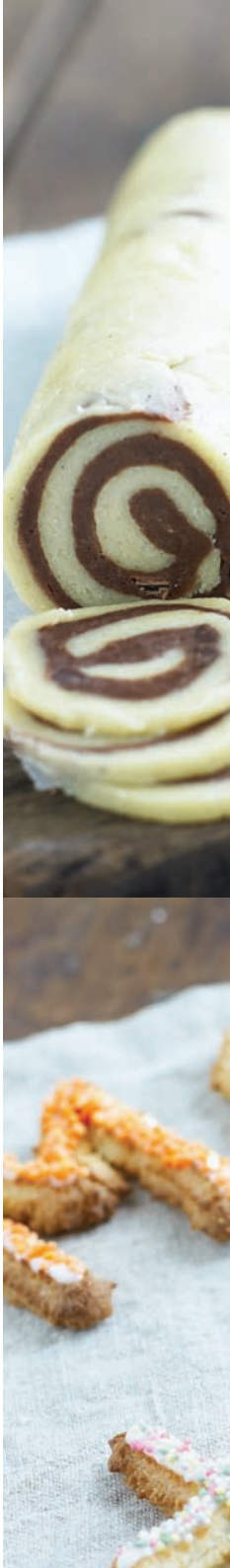
Kør dejen igennem en kødmaskine med stjerneformet hulplade el. en bolle-sprøjte, så den danner lange strimler på ca. 10 cm og form dem til hjerter el. bogstaver. Læg kagerne på en bageplade med bagepapir.

Over-/undervarme: 180 - 200°C (forvarmet)
Varmluft: 160 -180°C (forvarmet)
Bagetid: Ca. 8 -10 min.

Læg kagerne til afkøling på en bagerist og pynt dem efter behag med glasur og krymmel.

Tips:
Hjerterne er vældig søde som pynt på juletræet med et rødt bånd igennem.

Man tager:



Lækkerier for små og store slikmunde

Choko-Marshmallows

(skumfiduser)

Ingredienser:

200 g hakket mørk chokolade, 1 pose Marshmallows (skumfiduser) á 150 g

Til pynt:

Dr. Oetker Krymmel blandet el. sukkerkugler af forskellig slags

Tilberedning:

Smelt chokoladen og kom den i en skål. Dyp skumfiduserne i skålen med en gaffel og pynt dem straks med krymmel el. sukkerkugler. Sæt choko-marshmallows på en kagerist og lad dem stivne.

Man tager:

2 slags marcipanmedaljer

(2 store marcipanbrød el. 40 medajler)

1. Korender i rom

Ingredienser:

1 pose Dr. Oetker Korender, 1/2 dl rom, 250 g marcipan, 100 g hakket mørk chokolade, 1 glas violet kagepynt/sølvkugler

Tilberedning:

Læg korender i blød i rom natten over. Bland marcipan med korender og form den til et brød. Skær marcipanbrødet i 1 cm tykke skiver. Opvarm kageglasuren efter anvisningen på posen og overtræk marcipanen med denne. Pynt straks med violet kagepynt el. sølvkugler.

2. Hakket appelsin i Cointreau

Ingredienser:

1 bæger Dr. Oetker appelsinskal, 1/2 dl Cointreau, 250 g marcipan, 1 pose Dr. Oetker Kageglasur mørk, 1 glas sølvkugler

Tilberedning:

Læg den hakkede appelsinskal i blød i Cointreau natten over. Bland marcipan med hakket appelsinskal og form den til et brød. Skær marcipanbrødet i 1 cm tykke skiver. Opvarm kageglasuren efter anvisningen og overtræk marcipanen med denne. Pynt straks med sølvkugler.

Julen varer lige til påske...

Sådan opbevarer du dit bagværk:

Almindelige småkager
Tag de bagte småkager af bagepladen, og lad dem køle godt af på en bagerist. På den måde undgår man, at småkagerne absorberer restvarmen fra bagepladen og således bager videre. Alle småkager bør opbevares køligt og tørt. Opbevar ikke småkagerne i køleskabet, da de så vil absorbere fugt. Småkager med stærk eller speciel aroma skal pakkes og opbevares for sig.

Sprøde småkager
Opbevar altid sprøde småkager i en lufttæt kagedåse med tætsluttende låg. Læg et stykke alufolie mellem kagedåsen og låget, så det slutter helt tæt. Hvis der er fyld i eller glasur på småkagerne, skal der altid lægges et stykke bage- eller pergamentpapir mellem lagene. Småkager med æggehvide skal altid afkøles helt, inden de puttes i en kagedåse med tætsluttende låg. Undgå enhver form for fugt, da de ellers bliver bløde. Skulle det ske, kan småkagerne igen bages ca. 3-5 minutter på en bageplade.

Bløde småkager
Afkøl småkagerne, og læg dem i en kagedåse. Læg låget løst på i ca. 2 dage, så småkagerne forbliver bløde. Luk derefter låget helt i. Sprøde og bløde småkager må ikke opbevares i samme kagedåse, da de sprøde småkager ellers bliver bløde.

Konfekt
Konfekten kan opbevares i en dåse med helt tætsluttende låg ved stuetemperatur i op til 2 uger. Alternativt kan den pakkes godt ind og opbevares i fryseren op til 6 måneder.

Dr.Oetker

Kvalitet er den bedste opskrift.

AUTOSTRADA