

KAGEBUTIKKENS JULEPRINTEN

Copyrights Susie Funder

Vores egen opskrift på Juleprinten = helt specielle honningkager, som en rigtig god oplevelse !
Juleprinten behøves ikke at blive pyntet, men man kan med succes overtrække dem med chokolade.
Husk at smelte 10% smør til couverture mængden, så flyder chokoladen bedre.

Rør i maskinen først med piskeris derefter med dejkrogen:

150g køkkenvarm smør
60g lys sirup
100g mørk rørsukker
700g honning, helst flydende
2 spsk. mælk
1 spsk. vaniljesukker
Saft af ½ citron
Reven skal af ½ citron
2 knivspids kardemomme
1 knivspids allehånde
1 knivspids koriander
2 knivspids stjerneanis
2 knivspids muskat
3 knivspids kanel
1 knivspids nellike

Alle krydderier er stødt. Med kaffemøllen kan stjerneanis med held finformales.

Pisk og rør disse ingredienser i rimelig lang tid, min. 8 min.

Opløs 5g hjortetaksalt i 2 spsk. mælk og tilsæt, rør.

Tilsæt 300g honning - rør

Tilsæt 300g mel - rør.

Tilsæt 200g honning rør

Tilsæt 200g mel – rør

(I alt tilsættes 1,3 kg honning og 1,3 kg hvedemel eller 1 kg hvedemel og 300g rugmel.)

Hæld mel på et rent bord, hæld dejen på melet, tryk dejen lidt flad, i en blender hakkes 100g brune mandler og 200g hasselnødder groft og hældes hen over dejen, 150g syltede frugtstykker (anasas, appelsinskal, sukat, ingefær, daddelstykker, hvad man har lyst til), 50g rosiner, 75g tørrede tranebær hældes hen over dej og nødder.

Ælt alt sammen.

Man skal bruge rimelig meget mel til at støve under og hen over dejen, da den er lidt lind, men det går. Rul dejen ud til ca. 4 mm tykkelse og vælg store udstikker. F.eks. 10 cm lange hjerter, drej spidsen lidt skæv.

Disse meget rustikale Juleprinten flyder ikke ud. Deres smag er behagelig sød, spændende med de grove nødder og frugtstykker, som kan give syrlig, sød eller stærk smag. Det er småkager, som smager herlig til et glas vin.

Man kan variere dem, idet man kan tilsætte grofthakket, rigtig god mørk chokolade.

BAGES: Ved 190°C i ca. 12 til max 13 min. til gyldenbrun. Holder sig til Påsken.

God arbejdslyst :o)

Med venlig hilsen
Monika Funder Bonde & Susie Funder
KageButikken