

# SMÅKAGER FRA BAYERN

Oversat af Susie Funder

Opskrifterne er ældgamle og samlet det MUSEUM FÜR DEUTSHE VOLKSKUNDE i Berlin for ca. 100 år siden. SPRINGERLE fra Frankfurter området og SPEKULATIUS fra Nürnberg området presses i træforme, som kan købes hos KAGEBUTIKKEN Albertslund.

## SPRINGERLE

500g florsukker  
500g økologisk hvedemel  
4 hele økologiske æg  
Reven skal af mind. ½ citron  
1 spsk. anis krydderi

Æg og sukker røres i ca. 30 til 60 min. Citronskal tilsættes. Melet sigtes i dejen. Dejen hældes på et bræt og æltes til den er smidig, stilles kold 1-2 timer.

Dejen udrulles ca. 0,75 cm tyk. Træforme pensles let med stivelse og passende store dejstykker presses i eller rulles hen over formen.

Dejen løsnes forsigtig, skæres tilrette, lad dejbillerne tørre på et bræt i 2-3 dage, derefter bages de ved svag varme på siliconemåtter eller bagepapir. Anisfrø kan strøs hen over dejstykkerne før de bages.

## SPEKULATIUS

300g florsukker  
250g smør  
500g økologisk hvedemel  
50g reven rasp af kage eller ristet franskbrød  
1 æg  
  
1 knivspids reven Muskat  
1 knivspids stødt nellike  
1 knivspids stødt kardemomme  
½ tsk. stødt kanel  
100g mandelsplit

Smør og sukker røres skumagtig i ca. 10 min. i maskinen.  
Æg og krydderierne tilsættes, derefter de øvrige ingredienser.  
Dejen æltes og stilles kold over nat.

Næste dag udrulles 4 mm tynde dejplader, som skæres i passende stykker og presses i træformene  
De bages ved svag varme.

## INGEFÆR BRØD

140g Sukker  
180g Mel  
1 Helt økologisk æg  
5-10g stødt ingefær efter smag eller 10-15g frisk reven ingefær

1 knivspids hjortetaksalt

Forarbejdning sådan som SPRINGERLE.

Disse lækre småkager serveres gerne til et glas god Frankenvin eller en kop te med Rom.

God arbejdslyst :o)

Med venlig hilsen

Monika Funder Bonde & Susie Funder  
KageButikken