

Småkager

Sædvanligvis kan småkagedej fryses i op til 3 måneder før brug.

De fleste småkager kan også udmærket fryses uden at miste sprødhed, men de kan også holde sig et stykke tid under tætsluttende låg.

Brunkager

125 g margarine
225 g lys sirup
125 g mørk farin
½ tsk kardemomme
½ spsk kanel
½ spsk nellike
5 g potaske
¼ dl vand
475 g mel

smeltes i en tykbundet gryde,
hældes i, og

og
røres godt i. Massen afkøles til den er håndlun.

røres nu ud i

og røres godt i. Derefter tilsættes

lidt ad gangen. Dejen æltes godt igennem og stilles derefter i køleskabet
en til to dage, så smagen fra krydderierne kan trække godt ud i dejen.

Dejen udrulles tyndt og udstikkes med kageudstikkere - eller trilles i
runde stænger på 3-4 centimers diameter og skæres i tynde skiver. Der
kan pyntes med

Evt. mandelsplitter

efter behag. Kagerne sættes på smurte eller bagepapirbeklædte
bageplader og bages

midt i ovnen ved 200° C i 8-10 minutter.



Chokoknasere

60 g margarine
1 æggehvite
70 g rørsukker
20 g mørk sirup
25 g nødder
eller 35 g Rice Krispies
½ tsk vanille
½ tsk natron
25 g kakao
25 g havregryn
25 g fuldkornshvedemel
75 g hvedemel

smeltes.

piskes til æggesnaps med
og

- og den smeltede margarine piskes i.
hakkes.

hældes op i en lille skål.

og

kommes i en stor skål og blandes sammen (- nødderne tilsættes-), og
æggesnapsen røres i til en fast, jævn dej. (Rice Krispies blandes forsigtigt i).

Dejen rulles til 15 kugler, der sættes på en bagepapirbeklædt

bageplader og trykkes flade, så de er ½-1 cm høje. Kagerne

bages midt i ovnen ved 165° C varmluft i 9-15 minutter – det tager
kortest tid at bage variationen med nødder.

Lad kagerne afkøle på bagepapiret på en rist, og de bliver sprøde.



Chokoladespecier

200 g margarine
100 g flormelis
250 g mel
2½ tsk vanille
75 g hakket chokolade

og
æltes godt sammen, hvorefter
æltes i.

Dejen trilles til to tykke pølser og stilles i køleskabet mindst en halv times tid. Dejen kan sagtens holde sig et par dage i køleskab, hvis den er godt indpakket. Pølserne skæres i tynde skiver, sættes på smurte eller bagepapirbeklædte bageplader og bages midt i ovnen ved 190° C i cirka 10 minutter.



Fedtebrød

300 g mel
200 g margarine
100 g sukker
¼ tsk vanillesukker

og
æltes sammen. Dejen hviler derefter et kvarter i køleskab, før den rulles ud til cirka ½ centimeters tykkelse. Figurer udstikkes med kageudstikkere eller skæres ud i firkanter eller trekkanter. Kagerne sættes på smurte eller bagepapirbeklædte bageplader og bages midt i ovnen ved 200° C i cirka 9 minutter.

2 æggehvider
flormelis

Kagerne afkøler og pyntes derefter med glasur:
røres med en passende mængde
indtil en god, jævn, tyk konsistens opnås.
Først når glasuren er blevet gennemhård må kagerne kommes på dåse.



Ingefærkager

⅛ pakke gær [=6¼ g]
1 æg
250 g mel
125 g margarine
250 g sukker
½ tsk nellike
½ tsk ingefær
½ stor tsk natron

opløses i
- derefter blandes

og
godt sammen, og æggemassen æltes i.

Dejen trilles i tommelfingertykke pølser og lægges 4 pølser ad gangen på smurte eller bagepapirbeklædte bageplader. De bages midt i ovnen ved 200° C

til dejen er flydt ud og har antaget en gyldenbrun farve.

Så snart kagerne er ude af ovnen, skæres de i snitter og løsnes fra bagepladen.

Disse kager bliver bedst i almindelig ovn: de har svært ved at flyde rigtigt ud i varmluftovn.

Denne dej tåler ikke at blive frosset.

Jødekager

175 g margarine smuldres i
300 g mel og
125 g sukker
½ tsk hjortetaksalt samt
2 æggeblommer blandes i.

2 æggehvider
Kanelsukker

Dejen æltes godt sammen, rulles tyndt ud, figurer udstikkes med kageudstikkere eller skæres ud. Kagerne sættes på smurte eller bagepapirbeklædte bageplader, pensles ovenpå med og drysses derefter med - og bages midt i ovnen ved 200° C i cirka 7 minutter.

Klejner

50 g margarine smeltes og afkøles lidt, mens
2 æg og
75 g sukker piskes sammen.
2 tsk kardemomme
½ tsk hjortetaksalt
250 g mel

samt den smeltede margarine blandes i æggemassen, dejen æltes godt sammen og stilles til hvile i et kvarters tid. Dejen udrulles derefter til ½ centimeters tykkelse og skæres ud i firkanter på 2,5 x 8 cm. Der skæres en ridse i midten af firkanten, og klejnen "vrides" gennem hullet. Klejnerne koges 5-6 stk. ad gangen i palmin eller olie og lægges til afdrypning på bagepapir.



Kokoskranse

125 g margarine smuldres i
125 g mel og
125 g sukker - og dejen samles med
125 g kokosmel og
1 æg til en samlet masse, der lige akkurat ikke klistrer.
25-50 g flormelis

Dejen køres gennem kødhakkeren med en stor stjerneplade i og uden kniv i kødhakkeren. Der formes kranse, som sættes på smurte eller bagepapirbeklædte bageplader og bages midt i ovnen ved 200° C i cirka 9 minutter.

Marengs

3 æggehvider piskes skummende og tilsættes under piskningen
3 dl sukker - 1 dl ad gangen. Der piskes, indtil sukkeret ikke knaser mere.
1 spsk hvidvinseddike piskes i, og til sidst kan eventuelt fyld* piskes i.
Dejen lægges med skeer eller kommes i en dejpose og sprøjtes på en bagepapirbeklædt bageplade i klatter til "kys" eller sprøjtes ud til fx "fuglereder". Marengsen bages midt i ovnen ved 150° C, indtil den lyder "hul", når der bankes let på den med en teske. Det tager cirka 1 time og 15-30 minutter. Denne dej tåler ikke at blive frosset.

*Fyld kan være fx 2 dl hakkede hasselnødder eller 12 ml lakridspulver og 1½ ml salmiaksalt.

Tip!

Dejen kan også sprøjtes ud til 2 kagebunde.



Nøddedrømme

175 g margarine og
50 g flormelis æltes sammen.
175 g mel æltes i, hvorefter dejen trilles i små kugler, der sættes på en bageplade og bages midt i ovnen ved 175° C i cirka 15 minutter, indtil de er gyldenbrune.
100 g hasselnøddekerner

Pebernødder

125 g margarine røres med
125 g sukker og
1 æg - derefter blandes
1 tsk kardemomme
¾ tsk kanel
¾ tsk ingefær
⅛ tsk hvid peber og
1 tsk natron i
270 g mel og det hele æltes godt sammen.
Tril dejen i pølser, som skæres i hasselnødkerne-store stykker. Pebernødderne bages i ovnens øverste del ved 200° C i cirka 9 minutter.



Sukkerkringler

250 g margarine
350 g mel
1 æg og 1 æggeblomme

smuldres i
og dejen samles med

Dejen lægges i køleskabet i en time, hvorefter den trilles til blyantstynde stænger, som skæres i 18 cm lange stykker, der lægges som kringler på smurte eller bagepapirbeklædte bageplader. Kringlerne pensles med
og drysses med
og bages
midt i ovnen ved 200° C i cirka 10 minutter.

æggehvide
sukker

Vanillekranse

200 g margarine
125 g sukker
25 g flormelis
2 tsk vanillesukker
1 æg
300 g mel

og
æltet godt sammen.

Dejen køres gennem kødhakkeren med en stor stjerneplade i og uden kniv i kødhakkeren. Der formes kranse, som bages
midt i ovnen ved 200° C i cirka 8 minutter.