

Jul i 365discount præsenterer småkagehæfte

4 opskrifter udviklet
af Tobias Hamann
bagt med



coop
365
discount

Det rigtige sted at s



Abrikos-småkager

Ca. 12 stk.

Ingredienser:

100 g. mandelmel
180 g. 365 Øko hvedemel
20 g majsstivelse (Maizena)
1 knivspids salt
70 g. flormelis
125 g. 365 Øko smør, koldt
3 æggeblommer

Desuden:

Abrikosmarmelade eller
din yndlings 365 Øko marmelade
1 rund udstikker, Ø6
1 rund udstikker, ca. Ø3
Flormelis til dust

Fremgangsmåde:

Bland mandelmel, hvedemel, majsstivelse og salt i skålen til en røremaskine. Tilsæt flormelis, og rør godt med hænderne til alle ingredienserne er godt blandet sammen. Hak smørret til terninger, og kom dem ned til de tørre ingredienser. Sæt skålen i røremaskinen. Kør ingredienserne på middel hastighed, indtil det ligner sand.

Tilføj æggeblommerne én ad gangen, imens der fortsat køres.
Stop æltningen, lige så snart dejen har samlet sig.

Pak dejen ind i husholdningsfilm, og afkøl dejen i en lille time i køleskabet.





Rul dejen ud på et meldrysset bord, til en tykkelse på ca. 3 mm, og udstik 24 cirkler med den runde udstikker.

Udstik nu 12 af cirklerne med den mindre udstikker så der dannes et hul i midten af halvdelen af småkagerne. Udrul overskydende dej, og udstik på ny.

Placér alle cirkler, inklusive de hullede, på et par bageplader beklædt med bagepapir – det er lettest at flytte dem med en bred spatel.

Afkøl dem i 20 minutter i køleskabet. Du kan springe denne fase over, men resultatet bliver en anelse mere skarpt, hvis småkagerne afkøles inden bagning. Tænd ovnen på 180 grader varmluft.

Bag småkagerne i ca. 12-15 minutter.
Lad småkagerne afkøle.

Samling:

Placer en lille teskefuld marmelade på de cirkler, der ikke har hul i midten. Sigt flormelis over ringene, og placér dem ovenpå, så marmeladen nu popper op af hullet.



coop
365
discount

Kandiserede appelsin-småkager

Ca. 20 stk.

Ingredienser:

Småkager:

2 tsk. kanel
1 tsk. stødt nellike
1 tsk. stødt kardemomme
1 1/2 tsk. stødt ingefær
1 tsk. vanilje (korn eller sukker)

230 g. 365 Øko smør
70 g. 365 Øko sukker
250 g. 365 Øko hvedemel
1 knivspids salt

Kandiseret appelsin:

10 skiver 365 Øko
appelsin,
halveret til 20 stk.
130 g. 365 Øko sukker
140 g. vand

Fremgangsmåde:

Bland kanel, nellike, kardemomme, ingefær og vanilje i en foodprocessor og blend det til en fin krydderblending. Prøv at dufte!

Bland sukker, mel, krydderblending og salt i en skål. Hak smørret i små firkanter, og celt det i. Det er vigtigt, at dejen ikke overcølttes, da småkagerne så vil blive meget porøse. Ælt kun til dejen lige akkurat hænger sammen.

Pak dejen ind i film og kom den i køleskabet en times tid.



Skær skiver af dine appelsiner, gerne nogenlunde samme tykkelse (0,5 cm.) og halver alle skiver.

Opvarm sukker og vand i en pande over medium varme. Bring massen i kog til alt sukkeret er smeltet.

Kom appelsinskiverne i og lad det hele simre i tre kvarters tid. Her kan du passende nå at læse et juleeventyr!

Fisk forsigtigt skiverne op, og fordel dem på et stykke bagepapir. Sørg for, at de ikke ligger ovenpå hinanden.

Forvarm ovnen til 180°C (varmluft) og beklæd en bageplade med bagepapir.

Udrul den afkølede dej med en kagerulle og udstik småkager på størrelse med appelsinskiverne.

Fordel dejskiverne på bagepapiret og læg så en karamelliseret appelsinskive på hver småkage.

Bag småkagerne i ca. 10 minutter, eller indtil småkagerne bliver brune og gyldne langs kanten. Lad dem afkøle på en rist.



coop
365
discount

Julebiscotti

Ca. 40 stk.

Ingredienser:

100 g. 365 øko sukker	1 tsk. vaniljesukker
150 g. mandler	2 tsk. kanel
150 g. 365 øko smør,	1 æg, stuetempereret
stuetempereret	375 g. 365 øko hvedemel
150 g. 365 øko sukker	2 tsk. bagepulver

Tænd oven på 180 grader.

Smelt sukkeret til gylden karamel på en pande ved middel varme. Tilsæt nødderne, og rist dem i sukkeret i et par minutter.

Vip dem over på en tallerken med bagepapir, og lad dem afkøle. Hak dem derefter let med en brødkniv.

Pisk smør og sukker hvidt. Tilsæt vaniljesukker og herefter æg.

Bland mel og bagepulver sammen i en separat skål. Sigt det ned i dejen, og kom de hakkede nødder i.

Ælt til en sammenhængende dej og del i to lige store portioner, og form dem til pølser.

Rul hver dejpølse ud til en lang bane på ca. 30 cm. Tykkelsen skal være ca. 1,5 cm og bredden 7,5 cm.

Afkøl dejen natten over eller bag dem med det samme.

Bag banerne side om side i 20-25 minutter.

Tag banerne ud af ovnen, afkøl dem i 2 minutter, og skær dem ud i 1,5 cm brede snitter.

Skru ovnen op på 220 grader og bag kagerne i 3-5 minutter på den ene skæreflade, og vend så alle kagerne. Bag også denne lysere side i 3 minutter til kagerne er gyldne.



Orangesmåkager

Ca. 25-35 stk.

Ingredienser:

- 150 g. smør, stuetempereret
- 200 g. 365 Øko hvedemel
- 100 g. 365 Øko sukker
- 150 g mandler, finthakkede
- 1½ 365 Øko appelsin, revet skal &
2 spsk appelsinsaft
- 100 g smeltet mørk 365 Øko chokolade

Ælt smørret ind i melet.

Tilsæt sukker, finthakkede mandler, appelsinskal og appelsinsaft.

Tag en håndfuld dej, og rul den til en ca. 30 cm lang rulle på 1 cm i diameter, der kan være på en bakke i dit køleskab. Fortsæt, til al dejen er brugt.

Afkøl dejrullerne i en time.

Tænd ovnen på 170°C (varmluft).

Tryk stængerne ned med håndfladen, så de bliver 3-4 mm tykke.

Skær skrå stænger med en længde på 5 cm.

Overfør kagerne til en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag orangesmåkagerne i ca. 10 minutter.

Dyp de afkølede orangestængers ender i smeltet chokolade.



Bag med **365 økologi**



Du finder langt de fleste af ingredienserne til småkagerne her i hæftet i vores 365 Økologi-sortiment - fra vaniljestænger og hvedemel til æg og appelsiner.

365 økologi er vores helt egen serie, der gør det nemt for dig at få masser af økologi hver dag til rigtige discountpriser.

Så uanset om du vil have skyr til morgenmad, æg til frokost eller ingredienser til din julebagning, så finder du det i vores 365 økologi-sortiment.

Del dine småkager

@365discount

@tobias_hamann

#365discountsmåkager

God bagning!

