



# Cleek - julesmåkager



## Klejner

Hvedemel.....500 g  
Sukker.....125 g  
Smør.....100 g  
Hjortetaksalt.....1 tsk.

Æg.....2 stk.  
piskefløde.....2 dl  
Citroner.....1 stk.  
Rapsolie til kogning....2 l

Bland sigtet hvedemel, hjortetaksalt, kardemomme og sukker sammen med revet citronskal. Tilsæt smør, og rør det sammen med æg og fløde. Ælt dejen godt igennem, og lad den hvile 1 time i køleskab. Dejen kan med fordel æltes på en køkkenmaskine. Rul dejen tyndt ud, og skær den ud med en klejnespore og flet dem.

Koges i olie ca. 180°

----- oOo -----

## Vaniljekranse

Hvedemel.....500 g  
Sukker.....250 g  
Smør.....375 g  
Bagepulver.....0.25 tsk

Æg.....1 stk.  
Vaniljesukker.....30 g  
Mandler.....125 g

Mørdej: Mel, bagepulver og vaniljesukker sigtes sammen et par gange. Fast koldt smør hakkes i. Æg og sukker røres til æggesnaps hvormed det hele samles. Mandlerne hakkes fint (så de ikke stopper hullet i kødhakkeren) - og æltes i. Dejen presses, med stjerneformen isat, gennem kødmaskinen til lange stjernestænger der formes til kranse.

Bages i forvarmet ovn: 8 min. ved 185 grader.

----- oOo -----

## Finskbrød

Hvedemel.....375 g  
Sukker.....85 g  
Smør.....275 g

Æg til pensling.....1 stk.  
Mandler til pynt.....25 g  
Perlesukker til pynt. .25 g



Mørdej: Mel og sukker blandes. Koldt smør snittets fint og æltes sammen med melet. Dejen rulles i tommeltykke pølser og trykkes lide flade. Stængerne skæres til små brød, stryges med pisket æg, dyppes i perlesukker og hakkede mandler.

Bages i forvarmet ovn: 12 - 15 min ved 175 grader

----- oOo -----

## Kanelkager

Hvedemel.....250 g  
Sukker.....125 g  
Smør.....175 g  
Bagepulver.....0.5 tsk.

Æg.....1 stk. + 1 til pensling.  
Vaniljesukker.....5 g  
Kanel.....5 g  
citron.....1 spsk.

Mørdej: Mel, bagepulver og vaniljesukker sigtes sammen et par gange. Koldt smør hakkes i. 1 Æg, sukker og 1 spsk. citronsaft røres til æggesnaps der samles med melet. Dejen æltes og udrulles i stænger på tykkelse med et håndled, stilles koldt. Stængerne skæres i 2 mm tykke skiver. Pensles med æg og pyntes med kanelsukker eller halve smuttede mandler.

Bages i forvarmet ovn: 8 min. ved 200 grader.

----- oOo -----



# Cleek - julesmåkager

## Pebernødder

Hvedemel.....	250 g	Æg.....	1 stk.
Sukker.....	150 g	Kanel.....	1 tsk.
Smør.....	100 g	Ingefær.....	1 tsk.
Piskefløde/mælk.....	1.50 dl	Nelliker.....	1 tsk.
Nødder.....	40 g	Peber.....	5 g

Mørdej: Sukker og mel blandes, smør hakkes koldt i. Nødderne hakkes, derefter blandes øvrige ingredienser. Udrulles i fingertynde pølser der stilles koldt eller fryses .  
*Bages i 10 - 12 min. ved 200 grader.*

----- oOo -----

## Brune kager

Hvedemel.....	375 g	Sirup.....	80 g
Sukker.....	180 g	Kanel.....	20 g
Smør.....	180 g	Mandler.....	50 g
Potaske.....	6 g	Nelliker.....	6 g
Hjortetaksalt.....	0.50 tsk	Peber.....	10 g

Potasken opløses i 1 dl. vand og blandes med flormelis og sirup der æltes sammen. Mel og hjortetaksalt sigtes sammen et par gange. Derefter blandes suktermassen, melet og hjortetaksaltet, med smør, stødt kanel, stødte nelliker og hakkede nødder eller mandler. Dejen udrulles i stænger på tykkelse med et håndled og stilles koldt. Stængerne skæres derefter i 2 mm tykke skiver.

*Bages i forvarmet ovn: 7 min. ved 175 grader.*