

December

Månedens Menu

Julelækkerier



Havregrynskuabler (ca. 50 stk.)

4 dl. havregryn
1½ dl. sukker
2 spsk. kakao
2 spsk. vaniljesukker
1 tsk. kaffe
200g smør

Havregrynskuabler:

- 1) Smøret blødgøres og æltes med de øvrige ingredienser
- 2) Herefter formes dejen til små kugler, der trilles i perlesukker, kokos e.l.

Indhold pr. 100g

Havregrynskuabler:

Kalium: 200mg
Fosfat: 297mg

Karamel:

250g sukker
2½ dl. piskefløde
2 dl. mørk sirup
2 spsk. vaniljesukker
25g smør
¼ tsk. salt

Karamel:

- 1) Kom sukkeret i en pande med høj kant, og lad det smelte og blive nøddebrunt
- 2) Lad det koge i ca. 10 min. ved omrøring
- 3) Tilsæt sirup, vaniljesukker, smør og salt
- 4) Lad karamellen koge til den bliver som jævn grød

Karamel:

Kalium: 211mg
Fosfat: 93mg

Jødekager (ca. 100 stk.):

375g hvedemel
250g smør
160g sukker
½ tsk. bagepulver
1 æg
kanelukker til pynt

Jødekager:

- 1) Bland ingredienserne og ælt til en ensartet masse
 - 2) Sæt dejen på køl i min. 1 time
 - 3) Form herefter de ønskede kager
 - 4) Pensl med æg og drys med kanel og sukker
- (Bagetid ca. 6-8 min. midt i ovnen ved 200 grader)

Jødekager:

Kalium: 86mg
Fosfat: 218mg

Brunkager (ca. 150 stk.):

500g hvedemel
175g mørk sirup
125g smør
200g farin
1 tsk. kanel
1½ tsk. stødt nellike
½ tsk. kardemomme
1 knivspids hjortetaksalt
1 æg

Brunkager:

- 1) Bland ingredienserne og ælt til en ensartet masse
 - 2) Sæt dejen på køl i min. 1 time
 - 3) Form herefter de ønskede kager
- (Bagetid ca. 6-8 min. midt i ovnen ved 200 grader)

Brunkager:

Kalium: 177mg
Fosfat: 63mg