



Man tager:

Opskriften på julehygge...



Juleopskriftsamling nr. 4



Kvalitet er den bedste opskrift.



Dr. Oetker

Potaske

TIL SPRØDE SMÅKAGER

Smelt på bagsiden

Dr. Oetker

Pepparkaks kryddor

PEPPARKAKSKRYDDER

Dr. Oetker

Hjorthorns salt

HJORTETAKSALT

Dr. Oetker

Brunt bagepulver

MED KRYDDERIER

Opskrift på bagsiden

Dr. Oetker

Vanillesukker

MED ÆGTE VANILLE

Dr. Oetker

Bakpulver

BAKPU

Dr. Oetker

Rom

ESSENS

Til kager og desserter

30 ml

Dr. Oetker

Grøn

KONDITORFARVE

Til kager og desserter

30 ml

Dr. Oetker

Blå

KONDITORFARVE

Til kager og desserter

30 ml

Dr. Oetker

Rød

KONDITORFARVE

Til kager og desserter

30 ml

Dr. Oetker

Apels

APPEL

APPEL



Man tager:

... hænderne i dejen og julehygger

Julen er hygge og julebag - forventningens glæde stiger og mørket har sænket sig. Endelig er det tid til at tænde lys, både ude og inde. Endelig kommer der en kær lejlighed til at forkæle familie og venner - med hjemmebag... Endelig sætter man tid af til at glæde hinanden. Endelig lader man gøremål være gøremål og lader tålmodigt børnene udstikke, pynte og smage julens dejligste småkager.

Igen i år har vi nøje udviklet gode opskrifter til enhver lejlighed: klassiske småkager, krydderkagen til når vi er mange om bordet, julebollerne til søndagens morgenbord, saftige kager og konfekt til den søde tand og endelig en fantastisk god gløgg - en gløgg is.

Vi ønsker alle en rigtig glædelig og hyggelig jull!

Dr. Oetker



Eine kleine - og andet vrøvl...

Vrøvl – julekager

(ca. 30 småkager)

Ingredienser

250 g hvedemel, 1/2 tsk Dr. Oetker
Hjortetaksalt, reven skal af 1 ubehandlet
citron, 125 g smør, 75 g sukker, 1 æg

Pynt

Dr. Oetker glasur og krymmel

Tilberedning

Bland hvedemel, hjortetaksalt, citronskal og sukker. Smuldr smørret i melblandingen og saml dejen med æg. Lad dejen hvile i køleskabet et par timer. Rul dejen ud, udstik den til forskellige figurer og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bages på midterste rille i ovnen.

Læg kagerne til afkøling på en bagerist og pynt med glasur og krymmel.

Over-/undervarme: 200°C

Bagetid: ca. 6-8 min.

Tips & Tricks:

Sprøde småkager bør altid opbevares i en lufttæt kagedåse med tætsluttende låg. Læg et stykke alufolie mellem kagedåsen og låget, så det slutter helt tæt. Hvis der er fyld i eller glasur på småkagerne, skal der altid lægges et stykke bage- eller pergamentpapir mellem lagene.

Klejner

(ca. 120 stk)

Ingredienser

500 g hvedemel, 1 tsk Dr. Oetker
Hjortetaksalt, 1 tsk kardemomme, reven skal af 1 ubehandlet citron, 150 g smør eller margarine, 125 g sukker, 2 æg, 2 spsk fløde

Kogning

500 g palmin

Tilberedning

Bland hvedemel, hjortetaksalt, kardemomme og citronskal. Smuldr smørret i melet og tilsæt sukker, æg og fløde. Ælt dejen igennem og lad den hvile 1 time i køleskabet.

Rul dejen tyndt ud og skær den ud med en klejnespore, 2 cm brede og ca. 7 cm. lange.

Vrid den ene ende igennem snittet i midten. Kog klejnerne lysebrune i varm palmin og læg dem til afdrypning på fedtsugende papir eller køkkenrulle.

Kogetid: ca. 3 min eller til de er lysebrune

Tips & Tricks:

Hvis palminen bruser, så skal varmen skrues op så falder bruset. Bliver palminen for grumset af klejnerester, skal den udskiftes med ny palmin.

Man tager:



Man tager:





Dansk jul med en engelsk søster

Brunkager

(ca. 250 stk)

Ingredienser

1¹/₂ tsk. Dr. Oetker Potaske, 1¹/₂ dl vand,
250 g margarine ell. smør, 200 g sirup, 200 g
sukker, 500 g hvedemel, 1 brev Dr. Oetker
Brunkagekrydderi, 1 ps. Dr. Oetker Hakkede
Mandler, 1 bæg Dr. Oetker appelsinskal

Tilberedning

Potasken opløses i vandet. Margarine, sirup
og sukker koges op, og den opløste potaske
røres i. Massen afkøles til den er lunken.
De øvrige ingredienser blandes sammen.
Dejen æltes godt igennem og trilles til tykke
stænger (Ø 4 cm). Dejen stilles koldt til
næste dag.

Læg bagepapir på bagepladen. Skær dejen
i tynde skiver eller rul dejen tyndt ud og
udstik den i små figurer. Bages på midterste
rille i ovnen.

Hold godt øje med kagerne under bagnin-
gen for pludselig kan de blive sorte i kanten.

Over-/undervarme: 180°C

Bagetid: ca. 8-10 min.

Tips & Tricks:

Har man kun en bageplade til rådighed
så lægges det næste hold brunkager
på et nyt stykke bagepapir på bordet.
Når den første plade er færdigbagt, og
brunkagerne er lagt på en kagerist til
afkøling, trækkes det klargjorte stykke
bagepapir med det nye hold brunkager
over på pladen.

Man tager:



Engelsk Søsterkage

(en stor sandkageform, ca. 1¹/₂ liter)

Ingredienser

250 g margarine ell. smør, 250 g sukker, 400 g
hvedemel, 2¹/₂ dl mælk, 1 tsk Dr. Oetker Ægte
Vanillesukker, 2 æg, 1 brev Dr. Oetker Brunt
Bagepulver, 1 ps. Dr. Oetker Korender ell. Sukat

Tilberedning

Rør margarinen blød med en håndmixer og
tilsæt sukkeret. Pisk æggene i et ad gangen
på højeste trin. Si dernæst hvedemel og
brunt bagepulver i dejen og rør dejen sam-
men med mælken på mellemste trin.
Til sidst blandes dejen med korender.

Hæld dejen i en smurt sandkageform (ca.
1¹/₂ liter indhold og 30cm) og stryg dejen glat.

Bag kagen i ovnens nederste tredjedel.

Lad den færdigbagte kage stå 10 min. i
formen. Tag den derefter op og lad den
afkøle på en kagerist.

Over-/undervarme: 180°C

Bagetid: ca. 60 min.

Tips & Tricks

Hvis kagen allerede er blevet brun, men
endnu ikke helt færdigbagt, kan man
dække den til med bagepapir.
Engelsk Søsterkage er velegnet til frysning.

Vanillekranse

Mangles en god og nem opskrift på
vanillekranse, så se på bagsiden af
Dr. Oetker Ægte Vanillesukker dåse 100 g.

Man tager:





Juletid er bagetid...

Juleboller

(12 boller)

Ingredienser

1 brev tørgær, reven skal af 1 ubehandlet citron, reven skal af 1 ubehandlet appelsin, 1 spsk

Dr. Oetker Ægte Vanillesukker, ca. 500 g hvedemel, 150 g smør, 1 bager Dr. Oetker appelsinskal, 1 bager Dr. Oetker Røde cocktailbær, 1 bager Dr. Oetker Sukat, 50 g rosiner, 1 dl lun mælk, 1 dl yoghurt eller A-38, 2 æg str. M/L

Tilberedning

Bland gær, citron, appelsin, vanillesukker og hvedemel og smuldr smørret i blandingen. Bland med hakket appelsin, grofthakkede cocktailbær, sukat og rosiner.

Pisk mælk, yoghurt og æg sammen, hæld det i blandingen og rør dejen sammen.

Dejen skal være blød og lidt klistret. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse.

Sæt dejen med skeer så der bliver 12 boller og lad dem hæve 15 min. Bages på midterste rille i ovnen.

Mærk efter med en stikkepind om bollemer er bagte. Der må ikke sidde dej på pinden. Server bollerne lune evt. med smør.

Over-/undervarme: 180°C

Bagetid: ca. 30 min.

Tips & Tricks

Bollerne kan fryses og lunes lige inden de nydes.

Man tager:



Chokoladekage med mandler og dadler

(1 springform)

Ingredienser

250 g smør, 250 g mørk chokolade, 4 æg, 250 g sukker, 2 ps Dr. Oetker Hakkede Mandler, 2 ps Dr. Oetker Mandelsplitter, 150 g dadler uden sten, 150 g hvedemel, 1 spsk Dr. Oetker Brunkagekrydderi, 1 tsk Dr. Oetker Bagepulver

Tilberedning

Smelt smør og hakket chokolade i en gryde ved svag varme. Pisk æg og sukker luftigt. Rør hakkede dadler samt mandler i.

Sigt hvedemel, brunkage krydderi og bagepulver i dejen. Tilsæt chokoladesmørret og rør dejen hurtigt sammen.

Kom dejen i en stor smurt springform og bag den midt i ovnen.

Mærk efter med en gaffel eller strikkepind om kagen er bagt.

Så længe der sidder dej på gafflen, er kagen ikke bagt færdig.

Over-/undervarme: 160°C

Bagetid: ca. 60 min.

Tips & Tricks

Opbevares bedst i en plastikpose i køleskabet, så den ikke bliver tør.

Kan fryses og optøes på køkkenbordet inden brug.

Man tager:





Lidt koldt i en lun tid

Mandel-nøddetærte

(1 tærteform ca. 24 cm i diameter)

Ingredienser

Tærtedej, 200 g hvedemel, 1/2 tsk salt, 75 g flormelis, 2 tsk Dr. Oetker Ægte Vanillesukker, 100 g smør, 1 æg

Fyld

3 æg, 1 1/2 dl honning, 25 g smeltet smør, 1 spsk Dr. Oetker Ægte Vanillesukker, 1 brev Dr. Oetker Appelsinfrugt eller reven skal af 1 ubehandlet appelsin, 2 poser Dr. Oetker Hele Mandler, afhindet, 2 poser Dr. Oetker Mandelsplitter, 2 poser Dr. Oetker Valnødder

Tilberedning

Bland hvedemel, salt, flormelis og vanillesukker. Smuldr smørret i melblandingen og saml dejen med sammenpisket æg.

Pak dejen ind i film og læg den i køleskabet i 1 time. Rul dejen ud og læg den i en smurt tærteform ca. 24 cm. i diameter, gerne med løs bund. Rist mandler og mandelsplitter let. Pisk honning, æg, smør, vanillesukker og appelsinfrugt sammen i en skål, bland med mandler og valnødder og hæld fyldet i tærten. Bages på midterste rille i ovnen.

Lad tærten køle helt af og sæt den evt. i køleskabet indtil servering.

Server gerne med creme fraiche eller flødeskum.

Over-/undervarme: 175°C

Bagetid: ca. 30-40 min.

Tips & Tricks

Brug evt. en færdig tærtedej drysset med lidt sukker.

Gløgg is

(6 personer)

Ingredienser

1 dl rødvin, 1,5 dl rød portvin, reven skal af 1 ubehandlet appelsin, 2 kanelstænger, 1 lille stykke tørret ingefær, 8 nelliker, 1 pose Dr. Oetker Korender, 1 bager Dr. Oetker appelsinskal, 1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler, 1 liter vanilleis, 1 pose Dr. Oetker Mandelflager, ristede

Tilberedning

Varm rødvin, portvin, appelsinfrugt, kanel, ingefær og nelliker op til kogepunktet. Hæld lagen over korenderne og appelsinskallen og lad det trække til næste dag. Kassér kanelstænger, ingefær og nelliker. Bland isen med de marinerede frugter, krydderlage samt hakkede mandler. Sæt isen tilbage i fryseren til den er fast.

Server isen i kugler pyntet med ristede mandelflager.

Tips & Tricks

Istedet for at blande isen med gløgg'en kan man hælde gløggen over 1 kugle is og servere det i et glas sammen med et stykke kage. F.eks. Engelsk Søsterkage eller Chokoladecake med mandler og dadler.

Man tager:







Mandel-orange splitter

(15 stk)

Ingredienser

100 g lys chokolade, 2 poser Dr. Oetker Mandelsplitter, 1 brev Dr. Oetker Appelsinfrugt

Tilberedning

Hak og smelt chokoladen over vandbad. Vend mandelsplitter og appelsinfrugt i den smeltede chokolade. Sæt mandelsplitterne på bagepapir i små toppe med teskeer. Opbevares bedst i en helt tætsluttende kagedåse ved stuetemperatur i op til 2 uger. Alternativt kan den pakkes godt ind og opbevares i fryseren op til 6 måneder i kagedåse.



Marcipan hjerter, stjerner og juletræer

Ingredienser

1/2 kg marcipan, flormelis, 1 flaske Dr. Oetker Rød frugtfarve, 1 flaske Dr. Oetker Blå frugtfarve, 1 flaske Dr. Oetker Grøn frugtfarve, Dr. Oetker Glasur, hvid

Tilberedning

Del marcipanen i 3 og bland den ene med nogle dråber rød, den anden med nogle dråber blå frugtfarve og den sidste med grøn frugtfarve og ælt marcipanen med flormelis. Rul marcipanen ud mellem to stykker bagepapir og udstik røde hjerter, blå stjerner og grønne juletræer.

Pynt konfekten med Dr. Oetker Sølvkugler, Sukkerperler og Dr. Oetker Glasur, hvid.

Årets NYHEDER



Kvalitet er den bedste opskrift.