Man tager:

Opskriften på julehygge...

Opskriftshæfte Nr. 5

Dr.Oetker

Kvalitet er den bedste opskrift.

Dr.Oetker
Choco Chips
CHOKODRÅBER
SUKLAASIRU
Dr.Oetker
Bakpulver
BAGEPULVER
Dr.Oetker
Vanilj
SOCKER
Dr.Oetker
Cocktailbär
RÖDA/RØDE
COCKTAILBÆR
RØDE
Dr.Oetker
Valnöts
KÄRNOR
VALNØDDE
KERNER
SAKSANPÄHKINÄ
Dr.Oetker
Pepparkaks
KRYDDOR
BRUNKAGEKRYDDERI
PIPARKAKKUMAUSTE
Dr.Oetker
Mandel
SPLITTER
MANTELI-
SUIKALE
GLASUR
HVID
125 g

Man tager:

- et par timer fri fra juleræset...

Julen er for de fleste en hektisk tid med masser af ting, der skal nåes inden den store aften. Men husk, at julen også er tid til at nyde – som for eksempel en hyggestund med ungerne, samlet omkring julebagningen.

Vi har i denne folder samlet et lille udvalg af opskrifter på julens lækreste bagværk – nogle klassiske, andre mere utraditionelle. Fælles for alle opskrifterne er, at de er gennemprøvede og lige til at gå til. Derfor kan du regne med et vellykket resultat - også selvom du ikke er den mest rutinerede bagermester. Du får desuden tips til servering, opbevaring, opskrifts-variationer osv.

Gem hæftet - det bli'r jo sikkert jul igen til næste år...

God fornøjelse
- og rigtig glædelig jul!

Uundværlig til glöggen...

Brunkager

(ca. 250 stk.)

Ingredienser:
250 g smør el. margarine, 200 g sirup, 200 g sukker, 1½ tsk. Dr. Oetker Potaske, ½ dl vand, 500 g hvedemel, 1 brev Dr. Oetker Brunkagekrydderi, 1 pose Dr. Oetker Mandler, afhindede og hakkede, 100 g Dr. Oetker appelsinskal, glasur af flormelis og pasteuriseret æggehvide

Fremgangsmåde:
Potasken opløses i vandet. Smør el. margarine, sirup og sukker koges op, og den opløste potaske røres i. Massen afkøles, til den er lunken. De øvrige ingredienser blandes sammen og tilsættes. Dejen ældes godt igennem og trilles til tykke stænger (Ø 5 cm). Dejen stilles koldt til næste dag. Læg bagepapir på bagepladen. Skær dejen i tynde skiver el. rul dejen tyndt ud og udstik den i små figurer.

Over-/undervarme: 180°C (forvarmet)
Varmluft: 160°C (forvarmet)
Bagetid: Ca. 8-10 min.

Tips & Tricks:
Hvis der bages mange brunkager og kun er en bageplade til rådighed, klippes bagepapirsstykker ud (mens de første småkager bages) og de næste småkager lægges på. Når den første plade er færdigbagt, trækkes de klargjorte bagepapirsstykker med småkagerne over på pladen.

Man tager:

Glögg-muffins

(ca. 20 stk. ell. 1 rund glögg-kage)

Ingredienser:
100 g hakket mørk chokolade, 2 poser Dr. Oetker Valnøddekerner, 4 æg, 200 g blødt smør, 200 g sukker, 250 g mel, 2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver, 1 tsk. Dr. Oetker Brunkagekrydderi, 2 tsk. kakaopulver, 1,25 dl glögg el. tør rødvin, muffins papirforme

Forberedelse:
Grovhak valnøddekernerne med en kniv. Smør muffin-/kageformen med smør og drys med mel - el. opsæt små muffins papirforme.

Tilberedning:
Skil æggene. Pisk æggehviderne stive med en mixer på højeste trin, indtil de er synligt skærefaste. Kom smør og sukker i en skål og pisk det kraftigt sammen med en mixer, indtil smørcremen er lys. Tilsæt æggeblommerne og pisk videre til en jævn og ensartet masse. Bland mel med bagepulver, brunkagekrydderi, kakaopulver og Choco Chips og rør det - skiftevis med glögg/rødvin - i cremen. Tilsæt først 1/3 af de piskede æggehvider, dernæst resten og bland godt. Fyld dejen i muffins papirformene til lige under kanten med en ske og bag dem.

Over-/undervarme: Ca. 180°C (forvarmet)
Varmluft: Ca. 160°C (forvarmet)
Bagetid: Ca. 25-30 min.

Lad glögg-kagen hvile 10 min. i formen. Tag den derefter op og lad den afkøle på en kagerist.

Tips & Tricks:
Opskriften egner sig fortrinligt til en rund kage (springform Ø 24 cm), og bagetiden vil så være ca. 40-50 min. Glögg-muffins bliver særligt saftige, hvis man efter bagning hælder et par teskefulde glögg over dem, mens de endnu er varme.

Julen er hjerternes fest!

Jule-mandelsplitter

(ca. 25 stk.)

Ingredienser:

2 poser Dr. Oetker Mandelsplitter, ½ bæger Dr. Oetker appelsinskal, 150 g mørk el. lys chokolade, reven appelsinskal af 1/2 ubehandlet appelsin, 1/2 tsk. Dr. Oetker Brunkagekrydderi

Forberedelse:

Mandelsplitterne ristes gyldengule på en stegepande (uden fedtstof) under stadig omrøring og stilles til afkøling på en tallerken. Riv appelsinskallen og hak den i små stykker. Læg bagepapir på en bageplade.

Tilberedning:

Chokoladen grovhakkes og smeltes i vandbad ved svag varme. Appelsinskal, Brunkagekrydderi og mandler røres i. Sæt ved hjælp af 2 teskeer chokolade-mandelmasse på bagepladen (evt. i muffinsformene) som små klatter. Lad jule-mandel-splitterne afkøle indtil chokoladen er størknet.

Tips & Tricks:

Drys efter behag den resterende hakkede appelsinskal på de endnu ikke størknede jule-mandelsplitter. Alternativ opskrift: Bland de ristede mandelsplitter med 1 pose Dr. Oetker Korender (lad dem trække natten over i et snapseglas med 2 cl rom), 30 g Dr. Oetker Sukat og 150 g mørk el. lys chokolade.

Man tager:

Nøddehjerter

(ca. 10. stk.)

Ingredienser:

200 g sukker, 200 g smør, 3 æg, delt i blomme og hvide, 2 poser Dr. Oetker Hasselnødder, hakkede, 2 poser Dr. Oetker Mandler, afhindede og hakkede, 50 g hakket mørk chokolade, 1 brev Dr. Oetker Brunkagekrydderi

Creme:

1/2 liter crème fraîche 9 ell. 18% (kan erstattes med piskefløde), 2 spsk. flormelis, 1 stk. Dr. Oetker Vanillestang

Fremgangsmåde:

Pisk sukker og smør til en hvid og luftig masse. Tilsæt æggeblommerne en ad gangen. Tilsæt hasselnødderne sammen med mandlerne, Choco Chips og Brunkagekrydderi. Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtig heri. Start først med 1/3 og dernæst resten. Hæld dejen i en bradepande (ca. 24 x 30cm). Bages på midterste rille i ovnen. Kagen afkøles let og udstikkes i hjerteform.
Creme: Flæk vanillestangen, skrab kornene ud og rør dem i crème fraîchen el. fløden sammen med flormelis. Anvendes fløde, piskes denne let til en luftig masse. Cremen hældes over kagerne ved servering, eller serveres i en skål ved siden af.

Over-/undervarme: 180°C (forvarmet)
Varmluft: 160°C (forvarmet)
Bagetid: Ca. 25-30 min.

Tips & Tricks:

Kagen kan også bages i en springform (Ø 24 cm). Her forlænges bagetiden med ca. 10 min. Bliver kagen for mørk på overfladen, kan den dækkes til med bagepapir de sidste 5-10 min. af bagetiden. Kagerne er velegnede til frysning.

Tradition og fornyelse

Vanilleringe

(ca. 50 stk.)

Ingredienser:

3 æg, 1 æggeblomme, 160 g flormelis, 250 g blødt smør, 1 Dr. Oetker Vanillestang, 350 g mel, 1 tsk. Dr. Oetker Vanillesukker med ægte vanille, 1 æggeblomme til pensling, glasur af flormelis, kakao og vand

Forberedelse:

De 3 æg koges 10-12 min., skylles med koldt vand og pilles. Si flormelis og mel.

Tilberedning:

Æggeblommerne trykkes gennem en fin sigte, røres sammen med den friske æggeblomme og siet flormelis. Lidt efter lidt tilsættes smørret og indholdet af vanillestangen. Tilsæt så mel og ælt det hele til en glat mørdej. Kom dejen i alufolie og lad den hvile min. 3 timer i køleskabet. Del dejen i valnøddestore stykker og rul hvert stykke ud i 10 cm lange stænger, som pensles med æggeblomme i hver ende. Form dem til ringe og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bages midt i ovnen og afkøles på en bagerist. Opvarm Kageglasur, klip posens ene hjørne af og dekorer Vanilleringene.

Over-/undervarme: Ca.190°C (forvarmet)
Varmluft: Ca.170°C (forvarmet)
Bagetid: ca. 10-12 min.

Tips & Tricks:
Tilsæt evt. lidt revet skal fra en citron. Pynt kagerne med Dr. Oetker Glasur (hvid og/el. rosa), Sølv Kugler el. Blandet Krymmel.

Man tager:

Luciabrød

(ca. 30-40 stk.)

Ingredienser:

1 brev tørgær, 150 g smør el. margarine, 5 dl mælk, 250 g Kvark el. fromage frais, 1/2 tsk. salt, 1 1/2-2 dl sukker, 1 g safran, 1/2 tsk. kardemomme (stødt), 1 æg, 75 g Dr. Oetker Korender, 900 g hvedemel
Til pensling: 1 æg

Forberedelse:

Opvarm mælken i en gryde og smelt smørret/margarinen heri, tilsæt safran og lad det opløse.

Tilberedning:

Si melet i en skål og bland grundigt med tørgæren. Tilsæt de øvrige ingredienser samt den varme mælke-fedtstofblanding, som først blandes kort med en mixer (dejkroge) på laveste - dernæst ældes til en glat dej på højeste trin. Lad dejen hæve tildækket et lunt sted, indtil den er blevet væsentligt større. Opvarm ovnen. Ælt endnu engang dejen let igennem på et bord, drysset med mel og del den i 30-40 stk. Tril dejen til tynde stænger og form den som et S med en ekstra krølle i hver ende. Læg Luciabrødene på en plade med bagepapir og lad dem efterhæve tildækket ca. 30. min. Brødene pensles med æg og bages i ovnen.

Over-/undervarme: 250°C (forvarmet)
Varmluft: 225°C (forvarmet)
Bagetid: ca. 8-10 min.

Tips & Tricks:
Et bagt gærbrød skal lyde hult, når man banker let på dets underside. Sæt et ildfast fad med vand i bunden af ovnen. Vanddampene i ovnen giver nemlig et mere luftigt brød.
Ved frysning: Frys brødene, mens de stadig er lune.

Uno, due, tre - juleknas!

Biscotti

(ca. 70 stk.)

Ingredienser:

2 poser Dr. Oetker Mandelsplitter, 2 poser Dr. Oetker Mandler hakkede og afbindede, skallen af en ubehandlet citron, 3 æg, 250 g sukker, 3 spsk. Dr. Oetker Vanillesukker med ægte vanille, ca. 400 g mel, 2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver, 1 knivspids salt, smør til bageplade

Forberedelse:

Mandelsplitterne ristes gyldengule på en stegepande uden fedtstof, og stilles til afkøling på en tallerken. Smør en bageplade med smør. Mel og bagepulver blandes og sies.

Tilberedning:

Rør æggeblommerne grundigt sammen med 250 g sukker og 3 spsk. vanillesukker. Tilsæt salt til æggehviderne og pisk dem, indtil massen er synligt skærefast. Træk det portionsvis gennem æggeblommeblandingen. Bland den revne citronskal med de ristede mandelsplitter, tilsæt siet mel og ælt det hele til en glat dej. Form 2 cm tykke dejruller, sæt dem på den smurte bageplade og bag dem, indtil overfladen er gylden. Skær omgående dejrullerne ud i 1 cm brede stykker med en skarp kniv og lad dem afkøle på en bagerist.

Over-/undervarme: Ca. 175°C (forvarmet)
Varmluft: Ca. 160°C (forvarmet)
Bagetid: Ca. 35 min.

Tips & Tricks:
Biscotti smager særligt godt, hvis de før servering dyppes i glögg el. varm chokolade.

Man tager:

Florentiner

(ca. 30-40 stk.)

Ingredienser:

2 poser Dr. Oetker Mandelsplitter, 1 pose Dr. Oetker Mandler hakkede og afbindede, 1 pose Dr. Oetker Mandelflager, 100 g Dr. Oetker appelsinskal, 1 bæger Røde cocktailbær, 50 g smør el. margarine, 125 g piskefløde, 200 g sukker, 125 g mel, glasur af flormelis, kakao og vand

Forberedelse:

Mandelsplitterne/-flagerne og de hakkede mandler ristes gyldengule på en stegepande uden fedtstof, og stilles til afkøling på en tallerken. Skær cocktailbærene i stykker.

Tilberedning:

Smør og sukker smeltes langsomt under omrøring. Opvarmes og brunes. Tilsæt piskefløde og rør, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt de ristede mandler, stykkerne af coktailbær, den hakkede appelsinskal samt mel og lad det koge svagt under omrøring, indtil massen er jævn. Kom 1 tsk. mandelmasse i hver papirform og tryk den lettere flad. Bages midt i ovnen.

Over-/undervarme: 200°C (forvarmet)
Varmluft: Ca. 180°C (ikke forvarmet)
Bagetid: Ca. 8-10 min.

Tilberedning - chokoladeglasur:

Når florentinerne er bagt, lægges de (i papirformene) i fryseren ca. 30 min. Tag florentinerne ud af fryseren og lad dem stå ca. 5 min, indtil papirformene har fået stuetemperatur. Træk forsigtigt papirformene af. Opvarm langsomt kageglasuren i et vandbad og hæld den i en skål. De afkølede florentinere lægges på en gaffel, dyppes i glasuren, stryges forsigtigt af og sættes med glasursiden opad på bagepapiret, indtil de er størknede.

Tips & Tricks:
Kagerne kan også bages på almindeligt bagepapir, uden brug af papirforme.

Julen varer lige til påske...

Sådan opbevarer du dit bagværk:

Almindelige småkager
Tag de bagte småkager af bagepladen, og lad dem køle godt af på en bagerist. På den måde undgår man, at småkagerne absorberer restvarmen fra bagepladen og således bager videre. Alle småkager bør opbevares køligt og tørt. Opbevar ikke småkagerne i køleskabet, da de så vil absorbere fugt. Småkager med stærk eller speciel aroma skal pakkes og opbevares for sig.

Sprøde småkager
Opbevar altid sprøde småkager 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. Småkager med æggehvide skal altid afkøles helt, inden de puttes i en kagedåse med tætsluttende låg. Undgå enhver form for fugt, da de ellers bliver bløde. Skulle det ske, kan småkagerne igen bages ca. 3-5 minutter på en bageplade.

Bløde småkager
Afkøl småkagerne, og læg dem i en kagedåse. Læg låget løst på i ca. 2 dage, så småkagerne forbliver bløde. Luk derefter låget helt i. Sprøde og bløde småkager må ikke opbevares i samme kagedåse, da de sprøde småkager ellers bliver bløde.

Konfekt
Konfekten kan opbevares i en dåse med helt tætsluttende låg ved stuetemperatur i op til 2 uger. Alternativt kan den pakkes godt ind og opbevares i fryseren op til 6 måneder.

Dr.Oetker

Kvalitet er den bedste opskrift.

AUTOSTRADA