

Man tager:

Opskriften på julehygge...



Juleopskriftsamling nr. 5



Kvalitet er den bedste opskrift.





Man tager:



... hænderne i dejen og julehygger

Endelig Jul igen! De mørke aftener og levende lys er skabt til at hygge sig med hinanden. Men hvordan finder man lige tiden til det hele? Det er nemt at bage, men når tiden er knap, så er det smart med en hjælpende hånd fra Dr. Oetker. I år lancerer Dr. Oetker to nye krydderiblandinger, Pebernød krydderi og Honningkage krydderi. Tilsæt kun æg, smør, sukker og mel, og så er de hjemmelavede Pebernødder færdige. Honningkagen er sød og krydret, og vi håber, at den vil blive en klassiker på lige fod med Dr. Oetker Brunkagekrydderi og Dr. Oetker Brunt Bagepulver til Engelsk Søsterkage.

Desuden lancerer Dr. Oetker to nye nøddeblandinger med store smagfulde nødestykker, der kan bruges i enhver kage- og småkagedej. Bland f.eks. en del af småkagedejen med en pose Dr. Oetker Chokoladecake - eller Cookie nøddeblending det giver smag og bid.

Vi ønsker god bagelyst og håber at årets juleopskrifter vil skabe duft og glæde julen over. Opskriftsamlingen indeholder klassiske småkager, krydder- og honningkage til når vi er mange om bordet, saftige kager og konfekt til den søde tand og endelig et sydlandsk alternativ til æbleskiverne; churros.

Og glem ikke menneskets bedste ven... Årets julegaveidé er hjemmebagte hundekiks, og vi lover, at de vil vække jubel!

Vi ønsker alle en rigtig glædelig og hyggelig jul!

Dr. Oetker

Til uventede gæster

Brunkager

(ca. 200 stk)

Ingredienser

1 1/2 tsk Dr. Oetker Potaske

1/2 dl vand

250 g margarine

200 g sirup

200 g sukker

500 g hvedemel

1 brev Dr. Oetker Brunkagekrydderi

1 pose Dr. Oetker Hakket Mandel

100g Dr. Oetker Sukat

Tilberedning

Opløs potasken i vandet. Bring margarine, sirup og sukker i kog i en gryde og rør den opløste potaske i. Lad blandingen køle lidt af. Bland de øvrige ingredienser og rør dem i sukkermassen. Ælt dejen sammen og tril den til tykke pølser ca. 4 cm i diameter. Læg dem i køleskabet til næste dag. Skær dejen i tynde skiver og læg dem på en bageplade. Bag kagerne midt i ovnen ved 180°C i 8-10 min. Pas på de ikke bliver sorte i kanten.

Tips & Tricks:

Dejen kan også rulles ud og udstikkes i figurer, bages og pyntes med glasur.

Biscotti

(20-25 stk)

Ingredienser

250 g hvedemel

250 g sukker

1 spsk Dr. Oetker Ægte Vanillesukker

3 æg

50 g hakkede mandler/valnødder

100g Dr. Oetker Hakket Appelsinskal

Kanelsukker

Tilberedning

Bland hvedemel, sukker og vanillesukker. Lav en fordybning i midten og kom 2 hele æg samt en æggeblomme i. Rør det hele sammen til det er godt blandet og tilsæt mandler samt appelsinskal. Ælt dejen sammen og kom evt. lidt vand ved, hvis dejen er for tør. Del dejen i to og tril til pølser på ca. 30 cm. Læg dem på en bageplade med bagepapir og pensel med æggehvite. Drys med kanelsukker og bag kagerne ved 175°C i ca. 35 min. Tag kagerne ud, afkøl og skær dem i skiver på skrå. Læg kagerne tilbage på bagepladen og bag dem igen, til de er sprøde og tørre ved 150°C i ca. 10 min. Opbevar kagerne i en lufttæt beholder.

Tips & Tricks:

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.

Man tager:



Man tager:







Til den du holder af

Jødekager

(ca. 30 småkager)

Ingredienser

250 g hvedemel

$\frac{1}{2}$ tsk Dr. Oetker Hjortetaksalt

1 brev Dr. Oetker Reven Citronskal eller reven skal af 1 ubehandlet citron

$\frac{1}{2}$ tsk stødt ingefær

125 g sukker

200 g smør

$\frac{1}{2}$ æg

Pynt

$\frac{1}{2}$ æg til pensling

1 pose Dr. Oetker Hakket Mandel

Perlesukker

Tilberedning

Bland hvedemel, hjortetaksalt, citronskal, ingefær 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.

Pensel kagerne med æg og drys med en blanding af hakkede mandler og perlesukker.

Bag kagerne ved 200°C i ca. 5 min.

Læg kagerne til afkøling på en bagerist og opbevar dem i en kagedåse.

Man tager:



Tips & Tricks

Dejen kan også rulles til en pølse, lægges i køleskabet til den er fast, og skæres i tynde skiver.

Årets nyheder



De nye favoritter

Cookies

(12-16 cookies)

Ingredienser

125 g smør

200 g rørsukker

1 spsk Dr. Oetker Ægte Vanillesukker

1 æg

150 g hvedemel

1/2 tsk Dr. Oetker Bagepulver

50 g hakkede peanuts/mandel/pecan

Tilberedning

Rør smør og sukker blødt. Rør vanillesukker samt æg i dejen og rør dernæst hvedemel, bagepulver og nødder i. Sæt dejen med to skeer som toppe med god afstand på en bageplade. Bag kagerne ved 190°C i ca. 10 min.

Tips & Tricks:

For at få en mere fyldig Cookie, så prøv at komme en pose Dr. Oetker Choko Dråber eller 50 g hakket chokolade i dejen sammen med nødderne.

Tips & Tricks:

Alle småkager bør opbevares køligt og tørt. Opbevar ikke småkagerne i køleskabet, da de så vil absorbere fugt.

Brownie

(1 lille bradepande ca. 22*16 cm eller 1 springform)

Ingredienser

125 g smør

2 spsk kakao

200 g sukker

2 æg

1 spsk Dr. Oetker Ægte Vanillesukker

1/2 tsk Dr. Oetker Bagepulver

75 g hvedemel

50 g hakkede mandler/valnødder

Tilberedning

Smelt smørret og rør kakaoen i det varme fedtstof. Pisk æg og sukker luftigt. Sigt vanillesukker, bagepulver og hvedemel i dejen. Rør kakaosmør samt halvdelen af nødderne i dejen og kom den i en smurt bradepande. Drys resten af nødderne over kagen og bag den ved 175°C i ca. 30 min. Den skal helst være lidt tung og svampet. Lad kagen køle helt af i bradepanden inden servering. Den er faktisk bedst når den er køleskabskold.

Tips & Tricks:

Det er altid godt at have ovnen tændt i god tid før bagningen. Så er man sikker på, at den varmer ensartet.

Man tager:

Nyhed



Man tager:

Nyhed





De nye favoritter

Honningkage med smørcreme & chokolade

(lille bradepande ca. 22 x 16 cm eller 1 springform)

Ingredienser

100 g smør

1¹/₂ dl sukker

1 dl honning,

1 æg

1 dl kærnemælk

4 dl hvedemel

100 g Dr. Oetker Hakket Appelsinskal

1 brev Dr. Oetker Honningkage krydderi

Smørcreme:

2 dl flormelis

¹/₂ dl kogende vand

175 g blødt smør

Tilberedning

Smelt smør, sukker og honning i en gryde og lad det køle lidt af. Rør æg, kærnemælk, hvedemel og honningkage krydderi i blandingen og kom dejen i en lille smurt bradepande. Bag kagen ca. 1 time ved 150°C og lad den køle helt af inden den flækkes. Rør smørcremen af flormelis, vand og smør til en smørbar creme. Læg cremen imellem kagebundene og pynt med ca. 100 g smeltet chokolade. Sæt kagen i køleskabet til cremen er stivnet.

Pebernødder

(ca. 60-80 stk)

Ingredienser

4¹/₂ dl hvedemel

1¹/₂ dl sukker

125 g smør,

1 æg

1 brev Dr. Oetker Pebernød krydderi

Tilberedning

Bland hvedemel, sukker og pebernød krydderi sammen. Smuldr smørret i blandingen og saml dejen med æg. Del dejen i fire og tril dem til lange pølser. Skær pølserne i små stykker og/eller tril til pebernødder. Læg pebernødderne på en bageplade og bag dem ca. 10 min. ved 200°C.

Tips & Tricks:

Brug pebernødder som værtinde gave. Fyld dem i et pænt glas med en sløjfe omkring.

Tips & Tricks:

Hvis der bages mange pebernødder og der kun er en bageplade til rådighed, lægges det næste hold pebernødder på et nyt stykke bagepapir. Når den første plade er færdigbagt, trækkes det klargjorte stykke bagepapir med pebernødderne over på pladen.

Man tager:

Nyhed



Nyhed

Man tager:

Nyhed





Med lidt oversøisk inspiration

Churros

(ca. 20-30 kager)

Ingredienser

1½ dl vand, 50 g smør, ¼ tsk salt, 175 g hvedemel, 75 g sukker, 1 spsk Dr. Oetker Ægte Vanillesukker, 1 tsk Dr. Oetker Bagepulver, 2 æg, Olie til stegning (majs, solsikker eller vindruekerneolie)

Pynt

Flormelis & Dr. Oetker Choko Dessertsauce

Tilberedning

Bring vand, smør og salt i kog i en gryde. Tilsæt hvedemel på en gang og rør godt med en trægrydeske, til dejen har form som en kugle og slipper gryden. Kom dejen i en skål og pisk sukker, vanillesukker, bagepulver og æggene i et af gangen. Dejen skal være fast, blank og sej. Kom dejen i en sprøjtepose med stjerneformet tylle eller i en bollesprøjte. Varm olien op i en gryde eller brug en frituregryde med frisk ren olie. Pres dejen ud gennem tyllen direkte ned i olien i stænger på 15-20 cm. Skær af med en kniv eller saks. Lav nogle stykker af gangen og steg dem 4-5 min., til de er gyldne og sprøde. Pas på olien ikke er for varm, for så vil de være rå indvendig, når de er brune. Tag dem op med en hulske og læg dem på køkkenrulle til afdrypning. Drys straks med sigtet flormelis og server med chokolade-sauce.

Man tager:



Engelsk julekage

(1 springform)

Ingredienser

250 g smør, 200 g lys muscovada sukker, 4 æg str. M/L, 300 g hvedemel, 1 brev Dr. Oetker Reven Citronskal eller reven skal af 1 ubehandlet citron, 2 tsk Dr. Oetker Bagepulver, 100 g rosiner, 100 g Dr. Oetker Sukat, 100 g Dr. Oetker Hakket Appelsinskal, 100 g Dr. Oetker Røde Cocktailbær, 2 poser Dr. Oetker Afbindede Mandler

Tilberedning

Rør smør og sukker blødt. Pisk æggene i et af gangen. Bland hvedemelet med citronskal, bagepulver, rosiner, sukat, appelsin, halvdelen af de røde cocktailbær og 1 pose mandler. Rør det sammen med æggemassen og kom dejen i en smurt springform. Pynt kagen med resten af mandlerne samt røde cocktailbær. Bag kagen ved 150°C i 1-1¼ time. Mærk efter med en gaffel eller strikkepind om kagen er bagt. Så længe der sidder dej på gafflen, er kagen ikke bagt færdig. Lad kagen køle helt af inden servering. Holder sig fint i en kagedåse.

Man tager:





Merry Christmas

Engelske ingefærkager

(ca. 75 stk.)

Ingredienser

200 g hvedemel
225 g farin eller rørsukker
1 spsk stødt ingefær
1 tsk stødt kanel
1 tsk reven ubehandlet citronskal
1/2 tsk stødt nellike
1/2 tsk Dr. Oetker Natron
125 g smør
1 æg

Tilberedning

Bland hvedemel, farin og krydderier. Smuldr smørret i blandingen og saml dejen med æg. Tril dejen til små kugler og læg dem på en bradepande. Tryk dem flade med en gaffel og bag kagerne 8-10 min. ved 200°C. Pynt evt. kagerne med smeltet chokolade.

Julescones

(ca. 12 scones)

Ingredienser

5 dl hvedemel
2 spsk sukker
1 spsk Dr. Oetker Ægte Vanillesukker
1 spsk Dr. Oetker Brun bagepulver
75 g smør
1 æg
1 dl kærnemælk
1 brev Dr. Oetker Choko dråber eller 50 g chokoladestykker

Tilberedning

Bland hvedemel, sukker, vanille og bagepulver. Smuldr smørret i melet og saml dejen med æg og kærnemælk. Rul dejen ud så den har en tykkelse på 1 1/2-2 cm. Udstik 12 små scones med et glas eller en udstiksform og læg dem på en bageplade. Bag dem ca. 10 min. ved 220°C. Scones er bedst lune, friskbagte og smurt med smør.



Man tager:



Man tager:







Fire sikre jule-hits

Krymmel knas

(ca. 20 stk)

Ingredienser

100 g chokolade mørk eller lys

4 dl rice crispies eller coco pops

1 glas Dr. Oetker Non Pareille krymmel eller anden krymmel.

Tilberedning

Hak og smelt chokoladen over vandbad. Vend rice crispies i den smeltede chokolade og sæt det på bagepapir i små toppe med teskeer. Drys straks med krymmel og sæt det køligt.

Cocktail knas

(ca. 25 stk)

Ingredienser

200 g hvid chokolade

100 g Dr. Oetker Røde Cocktailbær

1 pose Dr. Oetker Afbindede Mandler

Tilberedning

Rist mandlerne på en tør pande til de er gyldne. Smelt hakket chokolade og bland med mandler og cocktailbær. Kom blandingen i en form og skær den i små firkanter når den er fast. Den bløde chokolade kan også lægges på et stykke plastfolie, rulles sammen til en pølse og lukkes godt i enderne så den runde form bevares. Læg den koldt indtil chokoladen er fast og skærbar.

Man tager:



Man tager:

Nyhed

Nyhed



Nougattoppe med nødder

(ca. 24 stk.)

Ingredienser

200 g blød nougat
100 g lys chokolade
1 tsk stødt kanel
1 pose Dr. Oetker Chokoladekage nøddeblanding

Små folieforme (lys manchetter)

Tilberedning

Smelt forsigtigt nougat og chokolade over vandbad. Rør kanel i den smeltede nougatblanding og lad det køle lidt af, så det kan sprøjtes i toppe. Kom nougatblandingen i en sprøjtepose med tylle og sprøjt det ud i små toppe i folieformene. Drys straks med nødder og sæt dem i køleskabet indtil servering.

Appelsin - marcipanstykker

(ca. 24 stk.)

Ingredienser

100 g Dr. Oetker Hakket Appelsinskal
1/4 dl cointreau eller anden appelsinlikør,
250 g marcipan
100 g nougat

Pynt

200 g mørk chokolade
Dr. Oetker krymmel

Tilberedning

Ælt marcipan, appelsin og cointreau sammen og tril to lange pølser. Tryk dem en anelse flade og læg dem sammen som en sandwich med nougat imellem. Skær konfekten i små stykker og overtræk med chokolade. Pynt straks med krymmel.

Man tager:

Man tager:

Nyhed



Nyhed





Årets julegaveide

Hundekiks

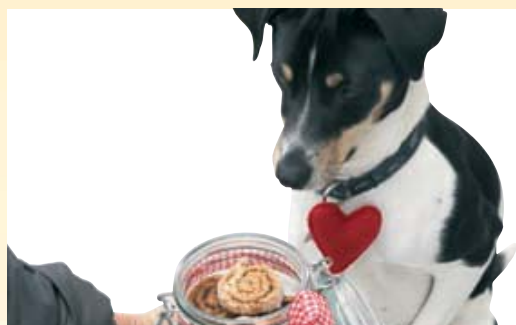
(ca. 40 stk)

Ingredienser

$\frac{1}{2}$ dl konc. flydende bouillon eller 1 bouillon-
terning opløst i $\frac{1}{2}$ dl kogende vand, 200 g
grahamsmel, 1 dl kogende vand, 100 g havre-
gryn, 2 æg, $\frac{1}{2}$ tsk Dr. Oetker Hjortetaksalt,
150 g hvedemel, 200 g leverpostej

Tilberedning

Kom bouillon og grahamsmel i en skål og
hæld kogende vand over. Lad det trække et
par minutter og tilsæt havregryn og æg.
Rør det godt sammen. Bland hjortetaksalt og
hvedemel og ælt det i dejen. Rul dejen ud til
en stor firkant ca. 25*40 cm. og smør dejen
med leverpostej. Rul dejen stramt sammen til
en aflang roulade og skær den i tynde skiver.
Læg sneglene på en bageplade og bag dem
175°C i ca. 40 min. til de er gyldne og tørre.
Afkøl og opbevar dem i en kagedåse.



Man tager:



Årets nyheder



Kvalitet er den bedste opskrift.