

Faster Cools hjemmebagte julepynt

Der er ikke noget så hyggeligt som at pynte juletræ sammen...

Bag kagerne på forhånd og inviter venner og familie til at pynte og hænge op. Hvis træet er 2 meter er en tredobbeltportion rigeligt til at alle kan smage de lækre kager med en god kop the imens man pynter...

Kagedej:

- Smør 150 g.
- Kanel 1 $\frac{3}{4}$ spk. Stødt.
- Brun farin 150 g.
- Kardemomme 2 tsk. Stødt.
- Æg 1 stort.
- Ingefær 1 $\frac{1}{2}$ tsk. Stødt.
- Mandler 100 g. Malede, skal ikke smuttes.
- Hvid peber $\frac{1}{4}$ tsk. Stødt.
- Hvedemel 280 g.
- Nellike $\frac{1}{2}$ tsk. Stødt.
- Mælk til pensling.
- Allehånde $\frac{1}{2}$ tsk. Stødt.

Pynt:

Frugtfarve og 2 pakker florsukker til glasur i festlige farver. Put et par dråber farve i en skål florsukker, tilsæt et par dråber vand til konsistensen er god, ikke flydende og ikke stiv men lige tilpas lind.

Kagekrymmel! Jo flere slags des bedre. Få gæsterne til at medbringe det de har stående, så bliver "paletten" lynhurtigt større uden at det koster en bondegård og det er hyggeligt at dele.

Snor, sejlgarn eller silkebånd til at hænge kagerne op med.

Sådan gør du:

- Vask hænderne grundigt.
- Rør det bløde smør, farin og æg sammen i en stor skål, brug evt. en elpisker. Bland mel, malede mandler og krydderier grundigt sammen i en anden skål. Melet røres gradvist i smørblandingen og æltes til en klump.
- Lad dejen hvile køligt i et par timer, gerne natten over.
- Dejen rulles ud på et mel-drysset bord og stikkes ud med kageforme. Hvis de sætter sig fast i bordet er en tynd metalspartel eller en flad osteskærer gode til at løsne dem med.
- Brug et sugerør til at lave et lille hul til sløjfebånd i alle kagerne.
- Kagerne lægges på en bageplade med bagepapir og pensles med mælk for at gøre dem smukt blanke. Bag kager i samme størrelser på samme tid, så undgår du at de mindre kager bliver brændt. Kagerne bages i ca. 10 min. Ved 175 grader. De er klar til pyntning når de er kølet af.

God fornøjelse og glædelig jul!