JULEOPSKRIFTER

Bag dine julefavoritter med fuldkorn

JULESMÅKAGER MED INGEFÆR OG DRYS

INGREDIENSER:

- 125 g stuetempereret smør
- 100 g rørsukker
- 2 spsk. sirup (lys, mørk eller ahornsirup)
- 1 æg
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1 tsk. stødt ingefær
- 2 spsk. friskrevet ingefær
- 100 g hvid hvedemel (fuldkornshvedemel)
- 275 g almindelig hvedemel

Topping:

- En smule glasur lavet af flormelis og vand
- Frysetørret hindbær og hakkede mandler eller hasselnødder

SÅDAN GØR DU:

1. Rørsukker, sirup og smør køres sammen med en elpisker eller i en foodprocessor til det smuldre og er ensartet.
2. Bland i en skål fuldkornshvedemel, alm. hvedemel, vaniljesukker, stødt ingefær, revet ingefær og bagepulver.
3. Hæld det op til smør og rørsukker blandingen og tilsæt et æg til dejen er samlet godt.
4. Ælt i mindst 5 minutter. Smuldrer den for dig så tag koldt vand på hænderne og ælt videre.
5. Dejen skal nu hvile tildækket i køleskabet i mindst 1 time og gerne længere. Så skal du blot tage den ud i god tid før brug, så den bliver blød og nem at arbejde med.
6. Dejen rulles ud på et meldrysset bord og stikkes ud med udstiksforme, fx juletræer.
7. Kagerne bages i ovnen på ca. 180/200 grader (alm. ovn) en plade af gangen i 6-8 minutter.
8. Hold øje undervejs, de skal blot være let gyldne i kanten.
9. Pynt småkagerne inden servering med en smule glasur, frysetørrede hindbær og hakkede nødder.

JULEBOLLER MED MARCIPAN OG ÆBLE

INGREDIENSER:

Boller

- 2 dl mælk
- 20 g gær
- 75 g marcipan
- 1 æg
- 1 spsk. sukker
- 1,5 tsk. kanel
- 1,5 tsk. kardemomme
- 1/2 revet æble
- 250 g hvedemel
- 150 g fuldkornshvedemel eller hvid hvede
- 1 tsk. salt
- 100 g blødt smør

Drys

- 1 Sammenpisket æg til pensling
- Hasselnøddeflager
- Kanelsukker eller perlesukker

SÅDAN GØR DU:

1. Lun mælken, til den er lillefingervarm i en lille gryde. Hæld mælk i en skål og opløs gæren i mælken.
2. Riv marcipan og æblet groft, og tilsæt i mælken sammen med æg, sukker, kanel, kardemomme og salt.
3. Rør godt og tilsæt nu de to slags mel som ældes godt sammen, evt. på køkkenbordet eller allerbedst i en røremaskine.
4. Tilsæt det bløde smør, og ælt dejen grundigt i 8-10 minutter, til den er glat og smidig.
5. Dæk skålen til med et fugtigt viskestykke, og lad dejen hæve et lunt sted i cirka en time.
6. Tag en bageform og beklæd den med bagepapir. Del dejen i 12 stykker, og form dem til runde boller. Fordel bollerne i formen og lad bollerne efterhæve tildækket i 45-60 minutter.
7. Tænd ovnen på 200 grader og pensl bollerne med æg. Drys hasselnøddelflager og sukker over bollerne. Bag bollerne i ca. 15-20 minutter og lad dem køle af.
8. Tip: Hvis du ønsker julebollerne i børnevenlige størrelser, så kan du bruge en større bradepande og forme 24 stk. små boller i stedet.

LUCIABRØD

INGREDIENSER:

- 5 DL MÆLK
- 1 ÆG
- 50 G FRISK GÆR
- 150 G SUKKER
- 150 G BLØDT SMØR
- 1/2 TSK SALT
- 0,5 G SAFRAN (ALTERNATIVT
- 1/2 TSK GURKEMEJE HVIS DU ØNSKER DEN GULE FARVE UDEN SMAGEN AF SAFRAN)
- 880 G HVEDEMEL
- 220 G FULDKORNSHVEDEMEL

SÅDAN GØR DU:

1. Lun mælken og tilsæt knust safran. Tips: Knus safranen i en morter sammen med lidt af sukkeret for at få farven og smagenbedre frem.
2. Smuldr gær i en skål, tilsæt mælken og rør gæren ud.
3. Tilsæt sukker, salt og æg og blødt smør og rør sammen.
4. Tilsæt melet gradvist og ælt dejen grundigt, enten i hånden eller i en røremaskine, indtil den er glat og elastisk. Dejen skal være lidt blød, men ikke klistret. Juster evt. med lidt mere mel, hvis det er nødvendigt.
5. Lad dejen hæve tildækket i 30-45 minutter eller indtil den er fordoblet i størrelse.
6. Forvarm ovnen til 200 grader (almindelig varme).
7. Del dejen i små stykker ca. 40 stykker og ruldem ud til pølser. Form pølserne til S-formede luciabrød. Placer dem på bageplader med bagepapir. Tryk en rosin ned i hver ende af det S-formede brød.
8. Lad luciabrødene efterhæve i ca. 30 minutter under et viskestykke.
9. Pensl med sammenpisket æg for en flot gylden overflade.
10. Bag luciabrødene i ovnen i ca. 8-10 minutter,eller indtil de er gyldne og gennembagte. Hold øje med dem, så de ikke bliver for mørke.
11. Afkøl på en bagerist, og nyd luciabrødene lune eller afkølede

BANANBRØD MED HONNING OG KRYDDERIER

INGREDIENSER:

- 3 MODNE BANANER
- 75 G OLIVENOLIE
- 160 G HONNING
- 2 ÆG
- 50 G FINVALSEDE HAVREGRYN
- 1 TSK KANEL
- 1 TSK KARDEMOMME
- 1 TSK TØRRET INGEFÆR
- 1 TSK VANILJEPULVER ELLER VANILJESUKKER
- 1 DL MÆLK
- 120 G HVEDEMEL
- 70 G FULDKORNSHVEDEMEL
- 2 TSK BAGEPULVER
- FLORMELIS TIL PYNT

SÅDAN GØR DU:

1. Sæt ovnen på 160 grader traditionel varme, alternativt 150 varmluft.
2. Mos to af bananerne godt – gem den sidste til at lægge ovenpå brødet.
3. Pisk olivenolie, honning, banan og æg sammen til det er luftigt. Rør havregryn, krydderier og mælk i.
4. Vend mel med bagepulver og vend det forsigtigt i dejen. Smør en sandkageform eller for med bagepapir.
5. Kom dejen i formen og halverden sidste banan, som trykkes ned i brødet, så det stadig er synligt.
6. Bag i 45-60 minutter ved nederste rist, hold øje undervejs.
7. Lad bananbrødet køle af og drys med flormelis før servering.

VANILJEKRANSE

INGREDIENSER:

- 200 GRAM BLØDT SMØR
- 150 GRAM SUKKER
- 100 GRAM FINTHAKKEDE MANDLER EVT. SMUTTEDE
- 200 GRAM HVEDEMEL MED 25% FULDKORN
- 2 SMÅ ELLER 1 STORT ÆG
- 1 STANG VANILJE EVT. 2 SPSK VANILJESUKKER

SÅDAN GØR DU:

1. Tænd ovnen på 200 grader.
2. Hak mandlerne fint i en hurtighakker.
3. Skrab vaniljekornene ud af vaniljestangen og bland dem ilidt af sukkeret for at sikre en jævn fordeling af dem i dejen.
4. Rør det bløde smør sammen med sukker, vanilje og æg meden håndmixer eller i hånden.
5. Tilsæt de finthakkede mandler og fuldkornshvedemelet.
6. Massen skalvære så blød at den kan sprøjtes ud med en sprøjtepose med et stor stjernetyleller med farmors bollesprøjte.
7. Tryk ringe udmed ca. 5 cm i diameter på en bageplade med bagepapir - ca. 25 påhver plade og ca. 2 plader.
8. Bag dem pånæst øverste rille i ovnen i 8 minutter eller til de er let gyldenbrune ikanten – lad dem køle to minutter på bagepladen inden du lader dem køle færdigtpå en bagerist.

Tip

- Opbevar dem i en lufttæt kagedåse, så kan de holde sig længe.

NØDDESPECIER

INGREDIENSER:

- 25 G HASSELNØDDER
- 75 G SMØR
- 50 G HVEDEMEL
- 60 G HVID FULDKORNSHVEDEMEL
- 50 G FLORMELIS
- ½-1 SPSK VAND

SÅDAN GØR DU:

1. Hak hasselnødderne groft.
2. Skær smørret i mindre stykker, og smuldr melet i.
3. Tilsæt nødder, sukker og vand, og saml dejen.
4. Del dejen i to, og tril hver portion til en rulle på ca. 20 cm.
5. Lad dem hvile i køleskabet i mindst 1½ time.
6. Skær dejen i tynde skiver, og læg dem på en bageplade med bagepapir og tryk dem lidt flade.
7. Bag småkagerne i ca. 6 minutter i en 200° C forvarmet ovn på midterste rille.
8. Afkøl kagerne på en bagerist og de er klar til servering.

Tip

- Jo koldere dej, jo tyndere kan specierne skæres.
- Jo tyndere specier, jo sprødere kager.

PEBERKAGER

INGREDIENSER:

- 175 G SUKKER
- 75 G VAND
- 150 G BLØDT SMØR
- 50 G LYS SIRUP
- 275 G HVEDEMEL
- 100 G FULDKORNSHVEDEMEL
- 3 G STØDT KANEL
- 3 G STØDT NELLIKER
- 3 G STØDT INGEFÆR
- 3 G STØDT PEBER
- 1 TSK NATRON

GLASSUR

- 1 BÆGER PASTEURISERET ÆGGEHVIDE
- 150 G FLORMELIS

SÅDAN GØR DU:

1. Sukker og vand koges kort op i en lille gryde. Tag gryden af komfuret.
2. Tilsæt smør, sirup, peber, kanel, nelliker, ingefær og natron.
3. Rør massen grundigt sammen.
4. Bland melet sammen med natron i en skål, og rør detderefter i massen i gryden. Måske dejen er lidt til den tynde side, men denskal nok sætte sig mere.
5. Kom lidt mel i bunden af en skål, og hæld peberkagedejen i. Stil dejen på køl en times tid eller til næste dag, hvis du har tid til det.
6. Kom mel på bordet, og tag den kolde dej ud. Del den i to eller tre lige store stykker, og rul en portion ud i cirka tre millimeters tykkelse. Pas på med at rul den for tynd ud, så den ikke kan slippe bordet (tjek en gang imellem).
7. Udstik med forme og løft forsigtigt peberkagerne over på en bageplade med bagepapir. Gentag med den resterende dej.
8. Kagerne bages i ca. 8-10 minutter i en 200 grader forvarmet ovn på varmluft. Pas på de ikke bliver for mørke, og nogle ovne varmer mere kraftigt. Tag dem ideelt ud når de er gyldne og bliver brune i kanterne. Hold godt øje med dem.
9. Lad dem køle helt af, før man kommer glassur på (kan udelades).
10. Ingredienserne til glassuren piskes sammen og er klar til dekoration.

RISALAMANDE

INGREDIENSER:

RISENGRØD MED FULDKORNSRIS

- 200 G FULDKORNSGRØDRIS RÅRIS
- 2 DL VAND
- 8 DL MÆLK
- 1 TSK SALT

RISALAMANDE

- 1 PORTION FULDKORNSRISENGRØD
- 1 STANG VANILJE
- 2 DL SKYR
- 2 SPSK FLORMELIS
- 20 G PISTACIENØDDER

SÅDAN GØR DU:

Risengrød med Fuldkornsris

1. Skyl risene og læg dem i en gryde med vand, og lad dem stå i 6-8 timer.
2. Kog blandingen med risene indtil vandet er suget helt op (i 2-3 min).
3. Tilsæt mælk, og lad grøden koge med låg ved svag varme i ca. 45 min. indtil risene føles møre (de vil stadig have lidt bid).
4. Rør i gryden undervejs. Smag til med salt.
5. Afkøl grøden så den kan laves til risalamande.

Risalamande

1. Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud og bland det med sukker og flormelis.
2. Rør den kolde risengrød op med skyr og vaniljekornene.
3. Servér risalamande med pistachenødder, og/eller med en bærsovs som fx kirsebær.

Tip

- Hvis du laver grøden uden iblødsætning af risene i de 6-8 timer, vil kogetiden blive forlænget til ca. 75