

Sønderjyske julekager

#julisønderjylland



Nitten
Sønderjyske
Julekageopskrifter





Sønderjyske Julekageopskrifter

Festkringle

Søsterkage

Ingenting

Fedtkager

Alsiske tvebakker

Gode Råd

Marcipankage

Musser (Pebernødder)

Vestslesvigske Knepkager

Christiansfelder honningkager

Klejner - Vræjen dræng å pighe

Aristokrater

Sønderjyske Æbleskiver

Kløben

Herrnhut Kager

Fire Specier

Nøddekrans

Vaniljekranse

Brune Kager





Festkringle

500 g mel
375 g smør
75 g flormelis
60 g gær
2 tsk. sukker
4 æg

Fyld:
125 g smør
125 g sukker
100 g rosiner
50 g sukat

Rør gær ud med sukker og bland det i melet. Kom blødgjort smør og de let sammenpiskede æg i melet. Ælt dejen grundigt til den er blank og glat, sæt den til hævnning i ca. 3 timer. Ælt dejen igennem og tril den til en lang pølse, der klemmes flad. Rør smør, sukker, rosiner og sukat godt sammen og fyld det på dejen. Klem dejen godt sammen om fyldet, så det igen bliver til en pølse. Læg den på en smurt plade og lad den hæve i ca. 20 min. Efter hævnningen pensles kringlen med æg og drysses med groft sukker og snittede mandler.

Festkringlen bages i 25-30 minutter ved 225 grader. Pynt den med sammenpisket æg og 50 g snittede mandler



Søsterkage

4 æg

2 dl fløde

1 reven citronskal

30 g gær

75 g sukat

500 g mel

1 spsk. sukker

250 g smør

250 g rosiner

Smørret æltes i melet, tilsæt sammenpiskede æg, gær og sukker samt finskåret sukat, rosiner og citronskal. Ælt dejen grundigt og sæt den til hævnning et lunt sted ca. 1 time før bagning. Hældes i en form ca. 30x45 cm og bages ca. 1 time ved 180 grader.





Ingenting

375 g mel
2 æggeblommer
250 g smør
2 spsk fløde

Fyld:

300 g sukker
2 spks. hakkede mandler
2 æggehvider
1-2 tsk. eddike

Dejen røres sammen og rulles ud med en kagerulle.
Kagerne stikkes ud med et vinglas.
Hviderne piskes stive med sukker, tilsættes eddike og de hakkede mandler. Kagerne belægges med denne masse og bages ved 150 grader i ca. 8 minutter.





Fedtkager

250 g rent svinefedt

500 g mel

250 g sukker

1 tsk hjortetaksalt

4 spsk kakao

Sæt fedtet frem i stuetemperatur, helst dagen før bagningen. Ælt fedt, sukker og hjortetaksalt grundigt sammen. Tilsæt melet lidt ad gangen. Hvis dejen ikke bliver smidig, tilsættes lidt ekstra mel. Del portionen i 2 lige store dele. Ælt kakao i den ene del.

På smurte plader afsættes kagerne med teske i størrelse af en valnød.

Bages ved 150-170 grader ca. 10 minutter. Kagerne skal revne lidt på overfladen for at være rigtige.





Vestslesvigske knepkager

500 g mel (hvede)

400 g smør

2½ dl fløde

125 g sukker

1 tsk kardemomme

1 revet citronskal

1 tsk hjortetaksalt

1 æggeblomme

Dejen æltes godt og skæres i aflange stykker på cirka 8x4 cm, som evt. prikkes med en gaffel. Smøres med æggeblommer før bagningen.

Bages ved 200 grader i 10 minutter

Knepkager har navn efter den lyd, det giver, når man bider i den hårde kage.





Alsiske Tvebakker

3 æg

100 g sukker

300 g mel

200 g hele hasselnødder

Æggene piskes sammen med sukker hvorefter melet tilsættes og til sidst hasselnødder. Dejen bages i en sandkageform ved 200 grader i 50 minutter.

Efter bagning tages kagen forsigtigt ud af formen og pakkes ind i et vådt viskestykke, ned i en pose og ind i køleskabet til næste dag.

Dagen efter skæres kagen i helt tynde skiver med en skarp kniv og ligges på en plade med bagepapir og tørres i ovnen ved 130 grader i 4-5 minutter til de er gyldne. Man skal være opmærksom på kagerne da de let får for meget.



Kleijner - vræjen dræng å piche

150 g smør

175 g sukker

500 g mel

3 spsk fløde

3 æg

1 tsk hjortetaksalt

1 reven skal af 1 citron

Sukker og smør røres godt. Det øvrige tilsættes, og dejen æltes og rulles ud. Med kagespore afskæres ret små aflange stykker, der snittes og vrides til "dreng".

"Pigerne" udstykkes med et glas, og med et fingerbøl stikker man et hul i midten.

Kagerne koges i palmin til de er gyldne.





Christiansfelder honningkager

110 g honning

65 g brun farin

25 g smør

190 g hvedemel

1 tsk. stødt ingefær

1 tsk. stødt kanel

1 tsk. stødt allehånde

1 tsk. natron

Smelt honning, brun farin og smør i en lille gryde ved middel varme. Tag gryden fra varmen, og lad blandingen køle lidt af. Bland hvedemel, ingefær, kanel, allehånde og natron i en stor skål. Tilsæt honningblandingen, og rør det hele godt sammen til en jævn og glat dej. Lad den hvile på køl i en time. Drys mel på bordet og på kagerullen, og rul dejen ud i ca. ½ cm's tykkelse. Udstik den i forskellige figurer og lav et lille hul i dem, så du kan trække snor igennem, hvis kagen skal hænges op. Læg honningkagerne på en bageplade med bagepapir. Bages ved 200° i 6-8 minutter. Løft forsigtigt de færdigbagte kager over på en rist, og lad dem køle helt af.

Pynt med glasur, som er lavet af 200 g flormelis, som er rørt godt sammen med en ½ dl kogende vand.





Gode Råd

500 g mel

4 æg

250 g sukker

3 tsk kardemomme

250 g smør

1 tsk vaniljesukker

Sukker og smør røres sammen, der tilsættes æg, vaniljesukker og kardemomme. Melet røres i lidt ad gangen. Bages på hver side i et særligt Gode Råd jern, som smøres med en flæskesvær efter bagning af hver kage, såfremt det ikke er et moderne teflonbelagt jern.

Af portionen bliver der 40-45 stk. Bagningen vil tage cirka 1 time.









Marcipankage

Marcipankage

500 g marcipan

500 g smør

500 g sukker

11 æg

150 g mel

Chokolade knapper

Sukker og marcipan røres godt sammen. Derefter kommes smøren i. Æggene kommes i et ad gangen – kan evt. piskes sammen først og hældes forsigtigt i. Vend til sidst melet i. Dejen hældes i en bradepande og bages ved 200 grader ca. 30 min.

Når kagen er færdigbagt, hældes chokoladeknapper over mens den stadig er varm.

Tip: Kagen kan fryses. Er spiseklar 10 min. efter den er taget op af fryseren.





Aristokrater

375 g lys rørsukker

375 g smør

500 g mel

1 tsk. hjortetaksalt

Pynt

150 g mandelsplitter

1 æg

Alle ingredienser røres sammen og æltes.

Dejen rulles til en pølse og sættes på køl til næste dag.

Dejen skæres i tynde skriver og derefter dyppes hver skive i æg og pyntes med mandelsplitter.

Kagen bages ved 18 grader i 10 minutter.



Sønderjyske æbleskiver

2½ dl mælk	15 g gær
3 æg	200 g mel
½ tsk. stødt kardemomme	175 g smør
20 g sukker	

Fyld: stenfri svesker

Mælken lunes og gæren opløses heri. Æggeblommer og hvider deles. Rør æggeblommerne med sukkeret til det er hvidt. Mælk, kardemomme og mel røres grundigt i. Smelt 1/3 af smørret og hæld det i dejen og bland derefter forsigtigt de stiftpiskede æggehvider i. Dejen skal nu hæve 20 min. Opkog sveskerne så de udblødes.

Æbleskiverne bages med lidt smør i hvert hul i den varme pande. Kom lidt dej og en ½ sveske i. Kom lidt mere dej oven i, når dejen danner en skorpe i bunden og vend derefter æbleskiverne.

Pynt evt. med lidt flormelis.





Kløben

50 g smør

500 g mel

½ tsk. Salt

25 g gær

1 tsk. sukker

3 dl mælk

1½ dl hakket sukrat

2½ dl rosiner

Æggehvide

125 g hakkede, smuttede mandler

Rør gæren ud i lunken mælk. Smuldr smørret i melet og tilsæt gæren sammen med de øvrige ingredienser. Dejen røres godt og sættes til hævnning i 30 min. Dejen æltes igen og formes til et brød. Rul dejen ud i en aflang firkant og fold den sammen to gange på den korte led. Lad den derefter hæve til dobbelt størrelse. Pensel dejen med æggehvider og bag dit kløben i ca. 30 min. ved 200-225 grader.

Drys let med flormelis over den færdigbagte kløben og skær det i skiver.

Tip: smager skønt med et lag smør på.



Herrnhutkager

250 g sukker

250 g sirup

2 æg

1 tsk. peber

1 tsk. nelliker

1 tsk. sukat

1 tsk. natron

1 tsk. kanel

100 g hakkede mandler

550 g mel

Glasur

200 g flormelis

Lidt vand

Sirup og sukker røres sammen til en hvid masse. Herefter tilsættes 1 æg ad gangen under grundig omrøring. Kom krydderier og mel i og rør det hele sammen. Når dejen er rørt sammen sættes dejen på en plade med en ske og bages ved 225 grader i 6 minutter.

Så snart kagen er færdigbagt dyppes de i glasuren.





Fire Specier

250 g smør

250 g mel

250 g finthakkede mandler

250 g sukker

Rør smør og sukker sammen og tilsæt de finthakkede mandler. Til sidst tilsættes melet. Dejen æltes nu godt igennem.

Dejen kan enten bages i en lille bradepande ved 200 grader i 25 minutter, eller håndformes som småkager og bages ved 200 grader i 10 minutter.

Før bagning stryges kagerne med æg.

Tip: Drys med hakkede mandler inden bagning





Vaniljekranse

1 vaniljestang

100 g smør, stueterempereret

80 g sukker

1 æg, lille/medium

100 g hvedemel

75 g mandelmel

Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Kom 1 spsk. sukker på og fordel kornene i sukkeret. Rør det sammen med resten af sukker, mandelmel og smør. Tilsæt æg og derefter hvedemel.

Saml dejen hurtigt til den er ensartet. Kom dejen i en sprøjtepose med stjernetyl med dybe riller og sprøjt den ud i kranse på en bageplade med bagepapir.

Bages i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft, i 8-10 minutter eller til de er let gyldne. De er ikke sprøde, når de tages ud af ovnen – det bliver de først når de er kølet helt af.





Nøddekrans

125 g smør

3 æg

200 g sukker

2 tsk. vaniljesukker

1 ½ tsk. bagepulver

150 g mel

2 spsk. fint mandelmel

150 g hakkede hasselnødder

Pynt: hakkede hasselnødder

Æggene deles i blommer og hvider. Det bløde smør røres sammen med sukkeret til det er helt hvidt. Æggeblommerne tilsættes et af gangen.

Bland bagepulver, mel og sukker sammen og drys blandingen i æggeblommerne. Derefter vendes de hakkede hasselnødder og mandelmelet i med let hånd. Til sidst kommes de piskede hvider i dejen.

Kom dejen i en smurt randform og bag den ved 175 grader i 45 minutter.

Når kagen er kold, drysses de hakkede hasselnødder på.



Brune Kager

1 kg hvedemel	1 tsk. stødt nellike
500 g blødt smør	2 spsk. stødt kanel
500 g sukker	1 brev hakket sukat
250 g sirup	Revet økologisk appelsinskal
125 g groft hakkede mandler	3 tsk. potaske, opløst i vand

Varm smør, sukker og sirup til kogepunktet. Afkøl massen og tilsæt mandler, potaske og appelsinskal. Bland krydderierne og blandt dem i massen. Si derefter melet i. Tril dejen ud til pølser mellem bagepapir og læg dem på køl i 3-4 timer.

Skær kagerne i papirtynde skiver og læg dem på en smurt bageplade.

Bag kagerne ved 200° i ca. 6-8 min.

Lad kagerne afkøle på en bagerist.

Mængden i denne opskrift er beregnet til et stort julegilde.



Musser (Pebernødder)

500 g smør
500 g sukker
2 dl fløde
2 tsk. stødt ingefær
8 tsk. kanel
2 tsk. bagepulver
1 tsk. natron
1,5 tsk. stødt peber
1 kg hvedemel

Smør og sukker piskes godt sammen. Derefter piskes fløden i ved lav hastighed. Alle tørre ingredienser røres sammen i en skål og tilsættes derefter med de ørige ingredienser.

Dejen æltes indtil pebernøddedejen er fast og nem at forme. Dejen rulles til en pølse og skæres i små stykker.

Stykkerne lægges på en plade og bages ved 180 grader i 7 minutter.





Destination
Sønderjylland