

**VALSE  
MØLLEN**

SIDEN 1899

**OPSKRIFTSHÆFTE**  
**BAG SØDE, SJØVE OG SPRØDE**  
**JULESMÅKAGER**

# SMÅKAGEDEJ MED VANILJE

Grunddej til alle småkagerne i dette hæfte,  
20-40 stk. afhængig af form og størrelse

## GRUNDDEJ:

500 g Valsemøllen  
Kage Hvedemel  
200 g flormelis  
375 g smør  
1 vaniljestang

## GLASUR:

1 æggehvide, pasteuriseret  
150 g flormelis  
*Rør flormelis og æggehvide sammen  
lidt efter lidt, det er ikke sikkert at  
al æggehviden skal bruges.*

## SÅDAN GØR DU:

1. Flæk vaniljestangen på den lange led, skrab nænsomt vaniljekornene ud og mas dem sammen med lidt af sukkeret.
2. Ælt mel, flormelis, vanilje og smør sammen på én gang.
3. Del dejen i to, og form dem til to aflange kugler.
4. Læg dem tildækket på køl i min. 2 timer.
5. Ælt dejen lidt og rul den ud, så den er ca. 3 mm tyk. Vælg de forme, du vil bruge til dine småkager, stik dem ud og læg dem på en bageplade med bagepapir. Saml gerne den overskydende dej og rul ud igen. Læg evt. dejen kort på køl imellem udrulningerne.
6. Bag kagerne på midterste rille i en forvarmet ovn ved 200°C i 6-8 min., til de er lysebrune i kanten. Hold godt øje med kagerne, da ovns temperatur kan svinge meget.
7. Lad kagerne køle helt af – lav glasuren og pynt løs.

**Et godt tip:** Hvis du ønsker at give julesmåkagerne lidt mere knas kan du tilsætte hakkede mandler til dejen.

## SKAL JULESMÅKAGERNE HA' DET HELT RIGTIGE KNÆK?

Så bag dem med Valsemøllen Kage Hvedemel. Det er dansk hvede med et lavt indhold af gluten – og det er hemmeligheden bag småkagerens knasende knæk.



ÉN GRUNDDEJ - MANGE  
SJOVE, SØDE OG LÆKRE  
JULESMÅKAGER. FÅ  
INSPIRATION HER I  
HÆFTET.




## JULETRÆER

Følg opskriften på første side. Udstik dine småkager som juletræer og pynt de bagte juletræer med glasur i forskellige farver og mønstre. Drys med krymmel eller kokosmel og pynt med glasurøjne, eller sæt farvede chokoladeknapper på som pynt.

## JULESTJERNER & HJERTER

Følg opskriften på første side. Udstik dine småkager som stjerner og hjerter og lav et lille hul. Lav dekorative motiver med glasur, når småkagerne er kølet af - og brug dem som spiseligt julepynt.



# SNOEDE STOKKE

Følg opskriften på første side og del dejen i to. Tilsæt en smule rød pastafarve til den ene del og ælt sammen, så dejen får en rød farve. Rul derefter tynde stænger ud, som er ca. 15 cm lange. Sno en hvid og en rød stang sammen, bøj den i enden, så den får form som en stok, og skær kanterne til, så de bliver skarpe.



## SMÅKAGEMÆND

Følg opskriften på første side.

Tag en lille portion dej fra til hjerterne og tilsæt en smule rød pastafarve og ælt sammen. Udstik dine kagemænd og hjerter. Husk at kagemændene skal have lidt lange arme for at kunne foldes over hjertet, så prøv dig frem med dine udstikkere eller find en skabelon på [valsemøllen.dk](http://valsemøllen.dk).



# EN GOD jul STARTER MED

**VALSEMØLLEN**  
SIDEN 1899

FIND MERE INSPIRATION  
TIL JULENS BAGVÆRK PÅ  
[VALSEMØLLEN.DK](http://VALSEMØLLEN.DK)

Se på [valsemøllen.dk](http://valsemøllen.dk) hvordan du  
dekorerer rensdyrkagerne.