

Småkageruller

Ubagt 3 x 5 slags á 500 g

Varenr. 306052 / Kolli EAN: 5706913060524



KAGER DER FRISTER

Brunkagedej:

Julens brunkager er små, krydrede kager med sprød tekstur og en varm, julets smag af kanel og nelliker, og med bider af hakkede mandler.

Skær i ultratynde skiver og fordel dem på en bageplade. Jo tyndere de skæres, jo sprødere bliver de. Bag i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 6 min.

Ingredienser Brunkagedej:

Ingredienser: HVEDEMEL, Vegetabilsk olie (palme, raps), Sirup af invertsukker, Sukker, MANDLER, Rørsukkersirup, Kanel, Nelliker, Appelsinfrugtkød, Hævemiddel (E501, E503), Salt, Naturlig aroma, Surhedsregulerende middel (E330), Appelsinkoncentrat, Vitamin A, Melbehandlingsmiddel (E300), Fortykningsmiddel (E413).

Kan indeholde spor af mælk, æg, hasselnød, valnød

Pebernøddedej:

Pebernødder indeholder mange af de krydderier, vi i dag forbinder med jul. Små lækre, og krydrede småkager med smag af honningkage og nelliker.

Tril dejen ud i lange tynde ruller (ca. 10 mm i diameter), skær i små stykker og sæt dem på en bageplade. Kan også trilles til kugler.

Bag i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 7-10 min.

Ingredienser Pebernøddedej:

Ingredienser: HVEDEMEL, Sukker, SMØR, Vegetabilsk olie (palme, raps), ÆG, Stivelse, Krydderiblanding (nelliker, kanel, allehånde, ingefær, orangeskaller, stjerneanis), Appelsinfrugtkød, Aromaer, Salt, Hævemiddel (E503), Citronkoncentrat, Melbehandlingsmiddel (E300), Surhedsregulerende middel (E330), Vitamin A.

Kan indeholde spor af mandel, hasselnød, valnød

Finskrøddej:

En klassisk småkage fra starten af 1900-tallet, med en blød og smuldrende tekstur og en dejlig sød smag. Nem at bage og kan varieres med forskelligt drys.

Skær i skiver på ca. 5-7 mm, læg dem på bagepapir på en bageplade, pensl med sammenpiskede æg og drys med perlesukker og hakkede mandler.

Bag i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 9-12 min.

Ingredienser Finskrøddej:

Ingredienser: HVEDEMEL, Vegetabilsk olie (palme, raps), SMØR, Sukker, Salt, Surhedsregulerende middel (E330), Melbehandlingsmiddel (E300), Vitamin A, Naturlig aroma.

Kan indeholde spor af æg, mandel, hasselnød, valnød



Småkageruller

Ubagt 3 x 5 slags á 500 g

Varenr. 306052



KAGER DER FRISTER

Jødekagedej:

Jødekager er en klassisk julesmåkage, der stammer helt tilbage fra 1856 og er af dansk oprindelse. En dejlig sprød og lækker småkage, der hører sig til i julen.

Skær i skiver på ca. 2-3 mm, læg dem på en bageplade, pensl med sammenpiskede æg og drys med kanelukker. Bag i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 7-8 min.

Ingredienser Jødekagedej:

Ingredienser: HVEDEMEL, Sukker, Vegetabilsk olie (palme, raps), SMØR, ÆG, Salt, Ingefær, Hævemiddel (E503), Surhedsregulerende middel (E330), Melbehandlingsmiddel (E300), Vitamin A, Naturlig aroma. Kan indeholde spor af mandel, hasselnød, valnød

Vaniljekransedej:

En vaniljekrans er en traditionel dansk småkage, der stammer helt tilbage fra omkring 1840'erne.

Denne lækre dej kan anvendes til vaniljekrans eller en vanilje specie. Dejen kan enten skæres i skiver til specier, lægges på en bageplade, pensles med æg og drysses med f.eks. mandelsplitter.

Alternativt kan dejen kommes i en "vaniljekrans maskine" (kagesprøjte eller kødhakker) og presses ud i tynde strimler. Skæres i stykker på ca. 10-12 cm og laves til krans.

Bag i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 8-10 min.

Ingredienser Vaniljekransedej:

Ingredienser: HVEDEMEL, Sukker, Vegetabilsk olie (palme, raps), SMØR, ÆGGEBLOMMER, Aromaer, Salt, Glukosesirup, Invertsukkersirup, Fruktosesirup, 0,04 % Knust vaniljestang, 0,02 % Vaniljeekstrakt, Surhedsregulerende middel (E330), Koncentrat (græskar, gulerod), Melbehandlingsmiddel (E300), Vitamin A.

Kan indeholde spor af mandel, hasselnød, valnød, pistacienød

Opbevaring/optøning

Opbevaring på frost - 18°C

(må ikke nedfryses igen efter optøning)

Rullerne tages ud af fryseren. Efter let optøning skæres de i tynde skiver.

Lægges på bageplader og bages ved 175°C (se tider under hver enkelt småkagedej).

Efter bagning skal småkagerne opbevares i en lufttæt emballage, så de ikke bliver bløde.

