



Vigtige oplysninger

- Udstikkerne er egnede til udstikning af småkagedej, fondant eller marcipan.
- For at det ønskede motiv kan præges optimalt, må dejen (eller fondant- eller marcipanmassen) ikke rulles for tyndt ud. Rul derfor dejen ud i **mindst ca. 5-6 mm tykkelse**.
- Ved kraftigt hævende dejtyper forvrænges det prægede motiv under bagningen. Brug derfor kun opskrifter **uden bagepulver**.
- Læg de udstukne småkager forsigtigt over på bagepladen med en paletkniv, en flad kniv e.l., så motiverne ikke forvrænges. Alternativt kan du stikke småkagerne ud direkte på bagepapiret og så simpelthen fjerne dejkanterne bagefter.
- **Tip:** Det er nemmest at arbejde med dejen, når den kommer lige fra køleskabet. Når dejen begynder at blive varm, bliver det sværere at få den ud af udstikkerne. Så er det bedre at lægge dejen i køleskabet igen og bruge en anden, godt afkølet portion dej i mellemtiden. Hvis det stadig er svært at få dejen ud af udstikkerne, kan du drysse lidt mel på dejen, før du stikker kagerne ud.

Rengøring

- ▷ Rengør udstikkerne med varmt vand og lidt opvaskemiddel før første brug samt efter hver brug. Udstikkerne tåler også maskinopvask.
- ▷ Dejrester mellem konturrillerne og linjerne i motivet kan fjernes med en blød opvaskebørste.

Opskrift på ca. 40 julekager

Dej

300 g blødt smør, 2 æggeblommer (størrelsesklasse M), 100 g sukker, 200 g marcipan, 500 g mel

Glasur

200 g flormelis, et par dråber appelsinsaft, ca. 1 spsk. vand

Tilberedning

1. Rør smør, sukker og æggeblommer sammen til en skummende masse med en håndmikser. Skær marcipanråmassen i mindre stykker, og opvarm den let i mikrobølgeovnen, så den blødgøres.
2. Tilsæt marcipanen og melet lidt efter lidt, og fortsæt med at røre med håndmikseren, indtil du har en glat dej. Vikl dejen ind i et stykke husholdningsfilm, og lad den hvile i køleskabet i ca. 60 minutter.
3. Varm ovnen op til 175 °C på over-/undervarme eller 150 °C på varmluft. Drys mel på køkkenbordet, og rul dejen jævnt ud i ca. 5-6 mm tykkelse. Stik de forskellige reliefmotiver ud med udstikkerne.
4. Læg forsigtigt de udstukne småkager over på en kold bageplade beklædt med bagepapir, og bag dem i ca. 12-15 minutter. Bagetiden kan variere fra ovn til ovn. Hold øje med småkagerne under bagningen, så de ikke brænder på.
5. Lad de færdige småkager køle af på en bagerist. Rør en tyktflydende glasur af flormelis, appelsinsaft og vand, og pynt kagerne ved at fremhæve de prægede linjer.

Tip: I stedet for glasur kan du også bruge flydende overtrækschokolade eller blot drysse lidt flormelis over småkagerne.

Varenummer: 364 436