



Jul - opskrifter

Til den danske jul hører søde sager – og i mange hjem er der tradition for at lave konfekt af marcipan. Her er en opskrift som godt nok ikke indeholder marcipan, men mange børn kan godt lide kuglerne.



Bountykugler

Ingredienser:

(ca. 40 stk)

250 g kokosmel
250 g flormelis
1 pasteuriseret æggehvide
50 g smør
4 spiseske piskefløde
Overtrækschokolade

Tilberedning:

Kokosmel, flormelis, æggehvide, smør og fløde piskes sammen med håndmixeren til en ensartet konsistens.

Trilles til kugler, der køles ned, 2-12 timer.

Overtrækkes med chokolade.

Opbevares på køl.



Pebernødder



Pebernødder smager dejligt, spreder julestemning i hjemmet, og så er de lette at lave - så alle kan hjælpe til med julebagningen.

Ingredienser:

125 gram smør
125 gram sukker
1 æg
1 tsk. natron
½ tsk. ingefær
¾ tsk. kardemomme
½ tsk. kanel
1 knivspids hvid peber
275 gram mel

Fremgangsmåde:

Sukker og smør røres sammen og ægget tilsættes.
Krydderier og natron blandes i melet og æltes i dejen.
Dejen hældes ud på et bord og rulles i finger-tykke pølser, som skæres ud i ringe på 1-2 cm.
Pebernødderne rulles mellem håndfladerne som boller, trykkes let på toppen og lægges på en bageplade med bagepapir.
Pebernødderne bages ved 200 grader i 10-12 minutter.