



### VANILJEKRANSE

750 g Cake Flour  
500 g Smør  
350 g Sukker  
100 g Æg (2 stk.)  
50 g Vaniljesukker

De afvejede ingredienser køres godt sammen i én arbejdsgang. Udsprøjtes med småkagesprøjte, og udskæres i en længde á ca. 9 cm. Sættes derefter på ikke fedtede plader

Ovntemp.: 200 - 210 °C  
Bagetid: ca. 10 min.  
Udbytte: ca. 200 stk

### CITRONSPECIER

1200 g Cake Flour  
900 g Smør  
500 g Flouremelis  
20 g Vaniljesukker  
Saft af 3 citroner

Ælt ingredienserne kort sammen til en ensartet dej. Rul den til en lang pølse med en diameter på ca. 6 cm. Dejen stilles i køleskab i 1 time og skæres herefter i 7-8 mm tykke skiver. Lægges herefter på en bageplade

Ovntemp.: 180 °C  
Bagetid: ca. 12 min.  
Udbytte: ca. 100 stk

### FEDTEBRØD

500 g Cake Flour  
500 g Smør  
500 g Sukker  
100 g kokosmel  
50 g Æggevider

Ingredienserne køres godt sammen i én arbejdsgang. Dejen deles i 11 stk. á ca. 150 g og rulles ud i stænger á 60 cm's længde. Læg 3 stk. pr. plade og tryk ud i en bredde á ca. 3 cm. Straks efter bagning sprøjtes en stribe hvid glasur på hver stang og smøres ud med paletkniv. Mens stængerne er lune skæres hver stang ud i snitter - ca. 15 stk. pr. stang.

Ovntemp.: 200 - 210 °C  
Bagetid: ca. 10 min.  
Udbytte: ca. 165 stk

### KOKOSPLESKNER

400 g Cake Flour  
400 g Kokosmel  
400 g Smør  
300 g Flouremelis  
150 g Mørk chokolade  
100 g Æg (2 stk.)  
5-8 g Hjortetakssalt

Bland ingredienserne sammen Dejen deles i 8 stk. á ca. 225 g, og rulles ud i stænger á 50 cm længde. Hver stang skæres ud i 25 stk, ca. 2 cm tykke. Sættes på let fedtede plader og trykkes let med hånden inden bagning. Pas på afstanden, når stykkerne sættes på plade, da kagerne flyder lidt ud under bagningen.

Ovntemp.: 200 - 210 °C  
Bagetid: ca. 10 min.  
Udbytte: ca. 200 stk

### INGEFÆRKAGER

500 g Cake Flour  
500 g Sukker  
200 g Smør  
100 g Æg (2 stk.)  
50 g Hakkeede mandler  
15 g Gær  
8 g Nelliker  
7 g Natron  
4 g Ingefær

Ingredienserne køres godt sammen i én arbejdsgang. Dejen deles i 11 stk. á ca. 150 g og rulles ud i stænger á 60 cm's længde. Læg 3 stk. pr. plade og tryk ud i en bredde á ca. 3 cm. Mens stængerne er lune skæres hver stang ud i snitter - ca. 15 stk. pr. stang.

Ovntemp.: 200 - 210 °C  
Bagetid: ca. 10 min.  
Udbytte: ca. 165 stk