

Dej

200 g blødt smør
½ polynesiske vaniljestang
100 g sukker
250 g hvedemel
¼ tsk stødt kanel

Blanke nødder

1 spsk honning
1 spsk vand
ca. 35 hasselnøddekerner

Giver ca. 35 stk.

Nøddesmåkager

Dej: Tag smørret ud af køleskabet i god tid, så det har stuetemperatur, når du går i gang.

Flæk vaniljestangen på langs og skrab kornene ud med en lille kniv. Mas kornene sammen med en anelse af sukkeret med kniven, så kornene skilles ad.

Rør det hjemmelavede vaniljesukker og sukker godt sammen med smør, hvedemel og kanel med en spatel på en røremaskine eller alternativt med en håndmikser med piskeris.

Kom dejen op i en stofsprøjtepose med en mellemstor, glat tylle i og sprøjt dejen ud på en bageplade med bagepapir i små runde kager med en diameter som en tokrone.

Husk at lave lidt afstand mellem hver, da de udvider sig lidt under bagningen.

Forvarm ovnen til 185 grader.

Blanke nødder: Varm honning, vand og de hele nødder op i en kasserolle i ganske få minutter, til honningen smelter.

Placer en blank nød på hver af de ubagte småkager.

Bag småkagerne i ovnen i 12-16 minutter (afhængig af ovnen), eller til de er gyldne.

Opbevar nøddesmåkagerne i en beholder med tætsluttende låg.



Dej

200 g blødt smør

 $\frac{1}{2}$ polynesiske vaniljestang

180 g sukker

1 stort æg

250 g hvedemel

75 g mandelmel

Giver ca. 35 stk.

Vaniljekranse

Forvarm ovnen til 200 grader. Tag smørret ud af køleskabet i god tid, så det har stuetemperatur, når du går i gang.

Flæk vaniljestangen på langs og skrab kornene ud med en lille kniv. Mas kornene sammen med en anelse af sukkeret på bordet med kniven, så kornene skilles ad.

Rør det hjemmelavede vaniljesukker sammen med sukker og det bløde smør i en skål. Rør ægget i. Bland hvedemel og mandelmel godt og ælt det i dejen.

Kom dejen i en stofsprøjtepose med stjernetylle (str. 10) og sprøjt den straks ud i kranse med en diameter på ca. 5 cm på en bageplade med bagepapir. Lad der være lidt mellemrum mellem kagerne, så de ikke flyder sammen under bagningen.

Bag vaniljekransene i ovnen i 10-12 minutter (afhængig af ovnen), eller til de er let gyldne. Lad småkagerne køle af på en bagerist og opbevar dem i en tætsluttende beholder.

Dej

150 g blødt smør
½ polynesiske vaniljestang
150 g sukker
3 usprøjtede citroner
½ kg hvedemel
2 tsk kardemomme
3 mellemstore æg
3 spsk fløde 13 %
1 kg palmin til at koge klejnerne i
1 klejnepore

Giver ca. 50 stk.

Mors klejner

Tag smørret ud af køleskabet i god tid, så det har stuetemperatur, når du går i gang.

Flæk vaniljestangen på langs og skrab kornene ud med en lille kniv. Mas kornene sammen med en anelse af sukkeret med kniven, så kornene skilles ad.

Skyl citronerne og riv den yderste gule skal fint. Ælt vaniljesukker, sukker, citronskal, hvedemel, kardemomme, smør og æg sammen til en sammenhængende dej. Tilsæt til sidst fløden, ælt godt og stil dejen i køleskabet i 30 minutter.

Rul dejen i lidt ekstra hvedemel til ét stort dejstykke, der er 3 mm tykt. Skær dejstykket med klejneporen i 3 cm brede strimler. Skær strimlerne i skrå stykker, der er 6 cm lange. Skær et snit i midten på

langs af hvert skråstykke og vrid klejnerne igennem dette hul til den karakteristiske klejnefacon.

Varm palminen op til det varmepunkt, hvor de vredne klejner koger kontrolleret, når de kommer forsigtigt ned i gryden. Prøv dig frem, men pas på, det er meget varmt.

Kog klejnerne 6 stk. ad gangen, til de er let gyldne overalt – vend dem gerne undervejs. Tag de kogte klejner op med en hulske og læg dem straks på et sammenfoldet stykke køkkenrulle, der opsuger overskydende fedt.

Lad dem køle helt af og kom dem i en kagedåse eller en beholder med tætsluttende låg.