

# Danmarks Bedste Småkage 2023

Heidi Olsen, Seest Bageri, Centervej 5, 6000 Kolding

## Indian småkage

### Hovedopskrift:

550 g	Sukker
500 g	Brun farin
550 g	Smør
200 g	Æg
950 g	Hvedemel
20 g	Bagepulver
10 g	Natron
6 g	Vaniljesukker
12 g	Salt
70 g	Citronskal
360 g	Hakket hasselnødder
3 g	Cayennepeber
4 g	Kardemomme



### Fremgangsmåde:

#### Den færdige kage:

Smør, sukker og brun farin køres hvidt og luftigt. Æg tilsættes lidt af gangen. Tørstof tilsættes. Til sidst tilsættes citronskal og hasselnødder. Mængden deles i 16 ruller ca. 200 gr. pr. rulle. En rulle skæres i 20 stk. Småkagerne fordeles på en bageplade. Bages ved 200 °C i ca. 10 minutter til de er gyldne.

Vægt: 10

Udbytte: ca. 323

#### Tankerne bag det udviklede kage:

En småkage med nogle indisk varme krydderier her til juletiden.



Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)