

Danmarks Bedste Småkage 2023

Bernadett Szabo, La Nouvelle, Jellingvej 106, 7100 Vejle

Poppy Lemon

Småkagedej:

350 g	Hvedemel
200 g	Florsukker
200 g	Smør
75 g	Blå birkes
1 stk	Skalæg
8 g	Øko citronskal



Citronglasur:

225 g	Florsukker
15 g	Æggehvidter
24 g	Citronsaft
1,5 g	Øko citronskal

Hovedopskrift:

9 g	Småkagedej
3 g	Citronglasur

Pynt:

Citronglasur

Fremgangsmåde:

Småkagedej:

Blå birkes formeles i en minihakker. Alle ingredienser vejes af og køre sammen med spartel i en røremaskine indtil dejen samler sig. Dejen stilles på køl et par timer. Når den er kold, rulles den ned på 4,8 mm og stikkes ud med en sekskantet udstikker. Småkagen bages på 180 °C i ca 8 minutter indtil kanterne begynder at få lidt farver.

Citronglasur:

Florsukker sigtes og de andre ingredienser blandes i. Fyldes i en sprøjtepose.

Den færdige kage:

Der sprøjtes citronglasur som et hjerte på midten af hver småkage, lige efter de er kommet ud af ovnen. Lad småkagen køle af og glasuren stivne.

Vægt: 12 g

Udbytte: 1 stk

Tankerne bag det udviklede kage:

Småkagen er et barndomsminde. Jeg er oprindeligt fra Ungarn, hvor blå birkes bruges i kager specielt her i julesæsonen. Bitterheden fra blå birkes og citronskal samt friskheden af citronsaft og sødmen fra glasuren giver en god kombination.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk