

# Danmarks Bedste Småkage 2023

Michael Nielsen, Karise Bageri, Skolegade 4, 4653 Karise

## Rønholter

### Hovedopskrift:

425	gr	Smør	(Debic)
270	gr	Sukker	
150	gr	Brun farin	
100	gr	Æg	
150	gr	Chokolade drop	
5	gr	Salt	
5	gr	Bagepulver	
100	gr	Mandelflager	



### Fremgangsmåde:

#### Den færdige kage:

Alt æltes sammen i en arbejdsgang. Dejen vejes af i 400 gr og rulles så de passer til småkage skæreren. Sættes på frost før de kan skæres. Skæres og lægges på plader og bages ca. 6 min ved 210 °C.

Vægt: 10 -15 gr

Udbytte: 100 - 150 stk.

#### Tankerne bag det udviklede kage:

En opskrift der blev fundet i gemmerne, da bageriet blev 100 år. Så en opskrift der er lavet i det meste af bageriets historie. Vi har opkaldt den efter bagermesteren, der startede bageriet.



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