

nr. 10

*Inge Adriansen, madhistoriker og museumsinspektør ved Sønderborg Slot, skriver dette om de sønderjyske fedtkager: "Ved serveringen lægges både brune og hvide fedtkager på fadet. Denne småkage skal serveres på denne måde, og det blev anset for upassende kun at tage de brune, selv om disse af mange blev anset for at smage bedst."
God fornøjelse!*

Fedtkager

475 g kagemel
200 g svinefedt
50 g smør
1 tsk hjortetakssalt
1 tsk vaniljesukker
300 g sukker
ca. 4 spsk kakao til de brune fedtkager



Lad fedt og smør få stuetemperatur.

Ælt fedt, sukker og hjortetaksalt grundigt sammen. Tilsæt melet lidt ad gangen. Hvis dejen bliver smidig, tilsættes lidt ekstra mel. Del portionen i to lige store dele (!) og ælt kakao i den ene del. Kagerne trilles i hånden. De skal være på størrelse med en lille valnød. Kagerne trykkes oveni med tommelfingeren og sættes på plader beklædt med bagepapir med hullet nedad. På den måde bliver kagerne smukt hvælvet efter bagningen og revner en anelse. De fleste småkager skal være sprøde, men fedtkager skal netop være en anelse bløde og let smuldrende.

Fedtkagerne bages ved 170-180 grader i ca. 10 minutter.

SKÆRTOFT mølle®