

nr. 9

*Denne fredag og den efterfølgende weekend står i småkagernes tegn - på ægte sønderjysk manér. Det er vel ikke nogen hemmelighed at vi sønderjyder har et ganske særligt forhold til småkager...
Rosenvandshjernerne er ikke en obligatorisk del af det sønderjyske kaffebord - til gengæld kan man glæde sig til dem fra hybeurosen. Står i blomst første gang og man kan høste de velduftende kronblade.*

Sønderjyske rosenvandshjerner

Ca. 75 stk

Udstyr: hjerteformede småkageforme

125 g kagemel
125 g kartoffelmel
125 g flormelis
1 tsk vaniljesukker
125 g koldt smør i tern
3 tsk rosenvand
3-4 spsk fløde

De to meltyper, flormelis og vaniljesukker blandes grundigt. Smørternene gnides ind i blandingen, rosenvand og fløde tilsættes og dejen æltes og samles hurtigt.

Dejen formes til en kugle, som pakkes ind i film og lægges på køl mindst 1 time.

Forvarm ovnen til 200 grader, almindelig varme.

Rul dejen ud til 2-3 mm tykkelse. Udstyk hjernerne med en form, sæt dem på en bageplade beklædt med bagepapir og bag dem midt i ovnen i 8-10 minutter.

Hjernerne afkøles på en bagerist, og opbevares derefter i en lufttæt beholder.



SKÆRTOFT MØLLE®