# Julegodter.

## Havregrynskugler:

250 gr. Havregryn - 250 gr. Melis = Sukker - 100 gr. Smeltet smør - 50 gr. Kakao

6 spsk. Stærk kaffe (frisklavet) - ½ spsk. Mandelesses eller romessens

Alle indgredienser blandes godt sammen til en fast masse og stilles til køling i

køleskabet i ca. 3 timer og rulles herefter i små kugler som så rulles i kokosmel, melis eller småkrymmel.

**********

## Marcipan.

Mandelmasse (Konfekt) (Marcipan):

250 gr. Mel - 1 kg. Flormelis - 250 gr. Smeltet smør - 1 spsk. Mandels essens -

500 gr. Mandelmasse (marcipan) - 1 kop varm vand.

Ingredienserne blandes / ældes godt sammen. - Mel, smør, vand bages op i en gryde og stilles til afkøling. Der kommes herefter de øvrige Ingredienser i og der ældes godt.

Stilles til afkøling og herefter kan farver tilsættes og massen kan formes til forskellige stk. / former evt. med div. nødder m.v. på.

Opbevares køligt.

¤¤¤

¤¤¤

## Havregrynskager: ca. 50 stk.

1. kop melis (Sukker) (ca. 150 gr.) -

1. kop mel (ca. 100 gr.) -

1. Kop havregryn (ca. 75 gr.)

1. stort æg - ½ tsk. frisk hjortetakssalt

Alle ingredienser blandes godt sammen til en fast masse og herefter sætte de på en smurt bageplade (eller evt. med bagepapir i stedet) i små klatter med teskeer. Bages herefter i en forvarmet ovn på ca. 190 grader i ca. 15 min.

På midterste ribbe, og efter bagning tages kagerne straks af til afkøling før de kan lægges i en kagedåse.

Opbevares tørt.

¤¤¤

# Julepeber nødder

500 gr mel, 200 gr margarine, 350 gr sukker, 2 æg, 3-4 spsk. Fløde, 3 tsk kanel,

2 tsk peber, 2 tsk ingefær, 2 stk. nelliker, 1½ tsk hjortetaksalt

Tilberedning

Mel og krydderier sigtes sammen og blandes med margarine skåret i små stykker.

Æg, sukker og fløde røres sammen og blandes i. Dejen rulles til stænger der skæres i små stykker

og sættes på en plade. Bages ved 180 grader i ca. 10 min.