

## Julekake (som Tron lager den)

Det finnes mange oppskrifter på julekake, men resultatet av de fleste jeg prøvde ble tunge og flate julekaker. Årsaken er nok at det er mye sukker og fett i en julekake. Denne oppskriften her er tilpasninger fra egne erfaringer og tips fra flere ulike kilder. Julekake inneholder altså relativt mye sukker og fett, og derfor må deigen få heve lenge. Det tar faktisk ca. 4 timer fra start til ferdig, men så blir den god.

Du trenger:

- 2,5 dl melk
- 100 g margarin
- 1 pakke gjær (50 gram)
- 90 gram sukker + 12 suketter
- ca 500 gram hvetemel
- 1 egg + eggeplomme til pensling
- ½ ts salt og ½ ts kardemomme
- ca. 200 g rosiner

Slik lager du julekake:

1. Smelt 25 g margarin sammen med 2,5 dl melk. La dette bli 37 grader varmt. Smuldre i gjæren og rør dette ut. 50 g sukker, 1 lettpisket egg. Vei opp 300 g mel og tilsett ½ ts salt og ½ ts kardemomme. Blandes med melkeblanding til en glatt røre. La det heve seg i bakstebollen under klede i 1 time.
2. 12 suketter løses opp i 1 ss kokende vann. 40 g sukker, 75 g margarin (smeltet og avkjølt) og de oppløste sukettene røres godt sammen. Rør dette godt inn deigen, og tilsett ca. 150 g mel. Eltes og settes til ny heving i ca. 45 min.
3. Del deigen i to deigemner. (Kakene blir ikke så store, men fordelingen med små julekaker er at det er lettere å få de passe stekt.) Kna sammen med litt mel, trykk deigen ganske flat og legg på rosinerne. Kna godt sammen og "rull" julekaken til glatt overflate og passe fasong. Sett på smurt stekebrett eller bakepapir. La det heve i ca. 30 minutter under klede.
4. Pensle julekakene med pisket eggeplomme + 1 ss vann. Stekes på 220 grader, nederst i ovnen, i 25 - 30 minutter. NB!! Pass på etter ca. 15 minutter, du bør kanskje dekke kakene med et matpapir de siste minuttene så de ikke blir for mørke.
5. Kontroller med pinne eller lignende at kakene er ferdig stekt. Avkjøl på rist under et klede.

