Julekake

Ingredienser



50 g gjær
150 g smør
6,5 dl helmelk
150 g sukker
2 ts kardemomme
1 kg hvetemel
200 g rosiner
100 g sukat (kan sløyfes)

Pensling:
1 egg
litt melk

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er fingervarm. Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker og kardemomme. Ha i hvetemelet og elt deigen god, ca. 10 minutter med kjøkkenmaskin. Kna inn rosinene og eventuelt sukat helt til slutt. La deigen heve tildekket i cirka 1 time.

Ha deigen på bakebordet (eventuelt med litt ekstra hvetemel hvis deigen kjennes klissete) og elt den smidig. Del deigen i 2 emner og form to runde kaker. Sett dem på hver sin stekeplate dekket med bakepapir. Etterhev julekakene i 20 minutter.

Pisk sammen egg og melk med en gaffel og pensle jevnt over kakene. Stek kakene hver for seg midt i ovnen ved 175°C grader i 40 minutter. Dekk over med et stykke bakepapir de siste minuttene dersom du synes julekakene blir for mørke på

overflaten.

Tips

Dropp egg til pensling hvis du ønsker helt eggfri Julekake. Du kan i stedet pensle over med litt melk. Det gir en litt mattere overflate enn om du pensler med egg.

Denne oppskriften gir som sagt 2 veldig saftige og gode julekaker, så dermed har du en som du kan fryse ned og spare til senere. Eller du kan lage **Juleboller** eller **Julebrød** av halvparten av deigen.

Jeg har her laget julekaken med bare rosiner, men tilsett gjerne 100 g sukat i tillegg hvis du er glad i det.

- -

GLADE JUL, HELLIGE JUL!

1. Glade jul, hellige jul!
Engler daler ned i skjul.
Hit de flyver med paradisgrønt;
hvor de ser hva for Gud er skjønt,
:/: lønnlig i blant oss de går. :/:

2. Julefryd, evig fryd
hellig sang med himmelsk lyd!
Det er engler som hyrdene så
dengang Herren i krybben lå,
:/: evig er englenes sang :/:

3. Fred på jord, fryd på jord,
Jesusbarnet iblandt oss bor!
Englene synger om barnet så smukt,
han har himmelrik dør opplukt.
:/: Salig er englenes sang. :/:

4. Salig fred, himmels fred
toner julenatt her ned.
Engler bringer til store og små
bud om han som i krybben lå-

:/: Fryd deg hver sjel han har frelst! :/:

(Tekst: H.A. Brorson, Melodi: F.X. Gruber)

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/julekake