Månekager med lotusfyld (Kina)

(10-12 stk.)Tilberedningstid: 5 timer + iblødsætning natten over

INGREDIENSER

Lotusfyld:
110 g lotuskerner*
3 spsk peanutolie
¼ tsk salt
75 g sukker
1,5 spsk. honning

Dej:
80 g lys sirup
2 spsk peanutolie
1 tsk Lye water* (kaliumkarbonatopløsning),
135 g hvedemel

Til pensling:
1 æggeblomme
3 spsk sødmælk

SÅDAN GØR DU

Lotusfyld:

Læg lotuskernerne i blød natten over. Dræn kernerne og fjern den grønne spire i midten. Læg kernerne i en gryde, dæk dem med vand og lad simre i 2 timer. Blend til en fin grød med det vand, der er tilbage. Tilføj evt. mere vand undervejs. Kog massen til den er reduceret til en tyk suppe. Tilføj peanutolie, salt, sukker og honning. Kog under konstant omrøring ved middel varme, indtil massen er så tyk, at den slipper kanterne og kan holde sin form. Afkøl i mindst en time.

Dej:

Bland sirup, peanutolie og lyewater, tilsæt mel og rør indtil dejen er glat. Afkøl dejen i en halv time. Del dejen i 10 stykker à 20 g. Del fyldet i 10 stykker à 30 g og rul hvert stykke til en kugle. Rul derefter dejen til en kugle, der trykkes helt flad og formes omkring fyldet til en kugle.**

Månekageformen drysses med mel, og dejkuglen lægges ned i formen og presses ud på en bagepapirbeklædt bradepande, så formens mønster præges på kagen. Børst forsigtigt mel af kagen. Sæt kagerne på køl i en time og bag dem i en forvarmet ovn ved 180 grader i 5 minutter. Tag kagerne ud og pensl dem med mælke/æggeblandingen. Bag kagerne i yderligere 12 minutter. Lad dem køle af i 5 minutter. Sæt kagerne i køleskabet i 24 timer inden servering.