

Kadeh (Irak)
Assyriske julekager



16 stk.

Tilberedelsestid 1,5 time + afkøling af fyldet

INGREDIENSER

Fyld

- 125 g smeltet smør
- 75 g hvedemel (evt. lidt mere)
- 0,75 dl mørk sirup
- ½ tsk. kardemomme
- Lidt olie
- Sammenpisket æg til pensling

Dej

- 250 g hvedemel
- ¼ pakke tørgær

Lidt salt
1 tsk. sukker
1 ¼ dl mælk
½ spsk. yoghurt
1 dl rapsolie
1 æg
75 g smeltet smør

SÅDAN GØR DU

Fyld

- Smelt smørret ved svag varme.
- Tilsæt melet lidt efter lidt under omrøring. Fortsæt med at røre til fyldet har konsistens som en tyk creme.
- Tilsæt sirup og kardemomme. Afkøl og sæt i køleskab, gerne til næste dag. Fyldet skal være helt koldt.

KADEH

- Bland mel og gær.
- Tilsæt salt, sukker, mælk, yoghurt, olie og æg.
- Smelt smørret og hæld det i blandingen. Ælt dejen til den er blød og smidig.
- Formes til 16 boller, der hæver tildækket i 30 min.
- Rul dejen ud i flade cirkler, læg fyld på hver cirkel og luk godt.
- Tegn et kors på hver kage med en gaffel (se foto).
- Pensles med sammenpisket æg og bages i 15-20 min. ved 200 grader til de er gyldne.

