

Joulutortut (Finland)
Julekager



Ca. 20 stk.

Tilberedningstid: Ca. 1 time og 45 min.

INGREDIENSER

Dej*

250 g kogte kartofler

250 g hvedemel

250 g blødt smør

1 spsk. vand

Sveskefyld**

350 g svesker uden sten

2 dl vand

1 kanelstang (eller ½ tsk. stødt kanel)

Æg til pensling

* Man kan også købe færdig butterdej, men så er smagen ikke helt den samme!

** Man kan i stedet bruge (sveske)blommemarmelade.

SÅDAN GØR DU

- Kog kartoflerne med skræl. Pil og mos kartoflerne og lad mosen køle lidt af.
- Bland mosen med hvedemel, smør og vand til en smidig dej. Læg dejen på køl i mindst 1 time.
- Kog sveskerne sammen med kanelstangen til de er bløde. Fjern kanelstangen, mos sveskerne og lad mosen køle af. Hvis der bruges stødt kanel, skal det først blandes i, når sveskerne moses.
- Rul den afkølede dej ud på et melet bord. Fold dejen i tre lag og rul ud igen. Gentag evt. et par gange.
- Rul dejen ud til en rektangel, der er ca. 3 millimeter tykt.
- Skær dejen ud i 8-9 cm brede firkanter.
- Skær et snit fra hvert hjørne ind mod midten, men skær ikke helt igennem (se foto). Læg en skefuld sveskefyld midt på hver kage, fold hver anden spids ind mod midten og tryk let sammen, så spidsen sidder fast.
- Pensl med æg og bag i en forvarmet ovn i 10-12 min ved 225 grader. Bagetid afhænger af dejens tykkelse. Når kagerne er afkølet, drysses de med flormelis (brug en sigte).

