ALT, HVAD DIT HJERTE BEGÆRER FRA
LÆKKER KONFEKT, SPRØDT KNAS OG
SYNDIGE CHOKOLADER TIL KLASSISKE
KRANSEKAGER OG SMUKKE
NYTÅRSDESSERTER
Min jul
METTE
BLOMSTERBERG

GYLDENDAL

# Pistaciesmåkager

## GOD BAGELYST OG GLÆDELIG JUL FRA METTE BLOMSTERBERG

JULEN SKAL VÆRE HYGGELIG OG RAR. DET ER DET VIGTIGSTE FOR MIG – ALT ANDET ER FULDSTÆNDIG LIGEGYLDIGT. DET HANDLER HVERKEN OM STORE, DYRE GAVER ELLER JULEGLIMMER, DER DRIVER NED AD VÆGGENE. DET HANDLER OM 'SMÅ GLIMT' AF LIDT EKSTRA, SÅ TIDEN ADSKILLER SIG FRA HVERDAGEN.

### DEJ

**250 g blødt smør**

**½ fed vaniljestang eller 2 tsk. god vaniljesukker**

**Skal fra 1 usprøjtet appelsin**

**200 g sukker**

**1 stort æg**

**280 g kagemel eller alm. hvedemel**

**1 knivspids knust flagesalt**

### PYNT

**Ca. 40 g finthakkede usaltede pistaciekerner**

**Ca. 2 spsk. kartoffelmel**

Tag smørret ud af køleskabet dagen før, så det har stuetemperatur, når du går i gang. Tænd ovnen på 190 grader. Flæk vaniljestangen på langs, og skrab kornene ud med en lille kniv. Mas kornene sammen med en anelse af sukkeret på bordet med kniven, så kornene skilles ad. Vask og tør appelsinen, og riv det yderste af skallen. Ælt alle ingredienserne kort sammen til en ensartet dej. Tril dejen i ens glatte kugler med en diameter på 2½-3 cm, og vend dem enkeltvis og blødt i pistacienødderne. Læg dem nu på en bageplade med bagepapir. Lad der være lidt mellemrum mellem kagerne.

Pres dem lidt flade med din håndrod. Sigt kartoffelmel forsigtigt på kagerne. Bag dem i den 190 grader varm ovn, til de er let gyldne. Det tager ca. 10-12 minutter (afhængig af ovnen og størrelsen på kagerne). Lad småkagerne køle af på en afkølingsrist, og opbevar dem i en kagedåse med tætsluttende låg i op til 2 uger.

LÆNGE LEVE LÆSELYSTEN
GYLDENDAL
250 ÅR