

Julekake, hjemmebakt brød!

julekake,



Det er onsdag, det er desember, det er julestri. Jeg hadde en time til rådighet på storsenteret i dag og endte med å gå rundt meg selv som en hodeløs kylling. (Også kylling, da. En hodeløs nisse ville vært mer passende. Men også mer skremmende). Og mens jeg tenkte på hvor jeg hadde lagt fra meg hodet mitt, slo det meg at det er på tide å lage en plan. Skrive lister. Få orden i hva jeg må gjøre før jeg gjør det.

Har du en plan? Vet du for eksempel hva du skal gi til gamle tante Olga? Eller andre du kjenner som har det meste? Ikke? Men det vet jeg! Du skal gi de verdens beste hjemmebakte julekake, og oppskriften får du her av meg. (Ser du? Nå er jeg kjempe organisert!;)



Julekaken over alle julekaker (og nr 2 av Bollefruas 7 slag gjærbakst):

(2 stk)

250 g smør

1 kg hvetemel

125 g sukker

$\frac{1}{4}$ ts salt

2 ts malt kardemomme

50 g gjær

6 dl melk (gjerne lunken)

(200 g rosiner og 2 pk sukat, om du digger det)

1 egg (til pensling)

Begynn med å skjære smør (jepp, det er mye smør) i terninger og sett det på kjøkkenbenken. Ha deretter resten av ingrediensene i en bakebolle og elt deigen i ca 7 minutter. Ha i smøret og elt til alt smøret er arbeidet inn i deigen. (Bland inn rosiner osv nå, om du vil). Hev deigen under plast (på et lunt sted) til den er ca dobbelt så stor (omtrent 40-60minutter).

Tipp deigen ut på bakebordet og del den i to. Form til to store, runde boller. Legg på to bakepapkledde stekebrett. Bruk en skarp kniv og skjær et snitt på langs rundt kanten av bollene og trykk kakene et godt stykke ned på midten med knyttneven din. Dette for å forsøke å forhindre at kakene sprekker når de steker og de holder også fasongen bedre. Sett dem til heving under plast i 30-40 minutter.





Pisk sammen egget og pensle kakene. Stek julekakene nederst i ovnen ved 200 °C i 35-40 minutter. Kakene er ferdige når de er gyldenbrune og har en hul lyd når du banker på de. Avkjøles på rist. Kaken kan fint fryses og fiskes frem igjen når du trenger den. Sett på et pent bånd og kanskje en sånn fin til-

og-fra-lapp fra [Kirkens bymisjon?](#)



Denne fine oppskriften fant jeg hos [Opplysningskontoret for brød og korn](#)