



Svenske Julekager

125 g.	hvedemel
100 g.	kartoffelmel
100 g.	sukker
1	tsk. kanel
150 g.	smør
1	æg
40 g.	mandelsplitter
25 g.	perlesukker
1-2	tsk. kanel

Julekugler

200 gram	flormelis
100 gram	kakao
2 tsk.	pulverkaffe
2 spsk.	fløde
150 gram	smør
Lidt	vanillesukker

Kokos eller krymmel

Non-alc Glögg

2,5 dl.	solbærsaft
2,5 dl.	æblemest
1 stk.	hel kanel
1	lille stykke hel ingefær
3	hele nelliker
15	mandler
50 g.	rosiner

Bland mel med sukker og kanel. Ælt sammen med smørret. Rul dejen ud og stik kagerne ud til halvmåner med en form. Læg dem på en bagepladen.

Penl med æg og drys med mandler og kanel-sukker. Bages nederst i ovnen i 8-10 min. ved 200°.

Det hele blandes sammen.

Hviler et kvarters tid i fryseren, hvorefter de formes i små kugler, som rulles i kokos eller krymmel

Det hele, undtagen mandler og rosiner varmes igennem og trækker. Kanel, ingefær og nelliker fiskes op. Mandler og rosiner tilsættes.