Julekurvkjeks (Hjerteformede sjakkruter)



Ingredienser

♥ 400 g hvetemel
♥ 200 g melis
♥ 300 g smør
♥ 3 ts vaniljesukker
- -
♥ 3 ss kakao eller
1 ts konsentrert rød konditorfarge

Fremgangsmåte

Kakedeig i to farger:
Bland mel og melis. Smuldre inn mykt smør og kna deigen sammen.

Del deigen i to like store deler. Kna inn vaniljesukker i den ene delen og kakao i den andre.

Del både hvit og farget deig i to deler.

Forming av deigen:
Bruk den ene delen av hver deig til å trille ut to hvite og to brune ruller (hver rull er ca. 30 cm lang).

Legg lys deigrull ved siden av farget deigrull, og deretter farget deigrull oppå den lyse og lys deigrull oppå den fargede, slik at du får en firkantet lengde med sjakkmønster. Trykk rullene lett sammen.

Den andre delen av hver deig trilles til to tykke ruller (ca. 15 cm lange) som deles på langs slik at de blir «halvmåneformede».

Legg først de to hvite lengdene etter hverandre oppå den sjakkmønstrede lengden og press godt inntil. Legg deretter de to fargede lengdene på den andre siden av den sjakkmønstrede lengden, slik at hjertefasongen kommer frem.

Legg lengden på et bakepapirdekket brett og sett brettet i kjøleskapet i minst en time (og gjerne lenger) så den blir fastere.

Steking:
Skjær lengden i skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Juster eventuelt litt på fasongen på skivene slik at hjertefasongen kommer godt frem.

Stek kakene midt i ovnen ved 175 °C i ca. 12 minutter. Hjertefasongen kan også justeres litt på mens kakene er varme.

Avkjøl kakene på rist før de legges i tett kakeboks.

Tips

♥ Hvis du vil, kan du lage røde Julekurver ved å farge deigen med rød konditorfarge. Med moderne, konsentrert konditorfarge (såkalte pastafarge) trengs det kun små mengder (ca. 1 ts) for å få en rødfarge på mørdeigen som er sterk nok til at den holder gjennom steking.

♥ Kakene oppbevares i tett kakeboks. De kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/julekurvkjeks-hjerteformede-sjakkruter