

smuttede mandler. Bages ved ret god varme (knap 200°) cirka 10 minutter. Kan også trilles i tykke pølser, der får et koldt hvil og derpå med en kniv skæres til tynde kager.

run lagkage

1/4 kg sirup, 1/4 kg sukker, 2 æg, 1/2 kg mel, 1 tsk natron, 1 tsk nelliker, 1 tsk kanel, 2 1/2-3 dl koldt vand.

Opvarm sirup og sukker til kogning, og rør let sammenpiskede æg i. Bland mel, natron og krydderier og rør det i skiftevis med vandet til en lind dej. Bages i velsmurt springform ved svag varme (150°) i knap 1 time. Flækkes og sammenlægges med smørcreme. Glaseres med glasur eller overtrækkes med smeltet chokolade.

Jødekager

375 g mel, 250 g smør, 125 g lyst farin, 1 æggeblomme, 1/2 tsk hjortetaksalt. Æg, sukker, kanel og hakkede mandler til pynt.

Ælt dejen sammen, rul den tyndt ud, udstik til runde kager, der pensles med sammenpisket æg og drysses med en blanding af sukker, kanel og hakkede

mandler. Bages ved god varme (200°) cirka 10 minutter.

Blondekager

100 g sukker, 100 g smør, 100 g mel, 1/2 æggeblomme. Mandler.

Dejen æltes let sammen og formes til små kugler, der trykkes flade i hakkede mandler. Bages med god afstand på den smurte plade 8-10 minutter ved god varme (200°). Skal helst bues over en flaske, idet de tages ud af ovnen.

Dadelmakroner

2 æggevider, 125 g sukker, 1/4 kg stenfrø, hakkede dadler, 1/4 kg smuttede, meget fint hakkede mandler.

Æggeviderne piskes godt stive, sukkeret og derefter dadler og mandler røres i. Sættes på smurt plade i toppe. Bages ved jævn varme (175°) cirka 14 minutter.

Kartoffelstænger

(kuvertbrød): 70 g mel, 70 g smør, 70 g fast kartoffelpuré.

De tre ingredienser æltes og formes til blyantlange stænger. Bages ved jævn varme (175°) 12-14 minutter, til de er lysebrune.

De lækre småkager fra Jomfru Madsen. Dejen er nem og god, den kan enten rulleres ud på gammeldags manér eller trilles i pølser, der skæres med en kniv. Blondekagerne er meget sprøde og fine. Jødekagerne er på den rigtig gode gammeldags måde. Endelig er der dadelmakroner, der næsten kan spises som konfekt.

Et glimt fra en del af det moderne slotskøkken. Jomfru Madsen har sat frem til slottets traditions-plumkage og er ved at kontrollere i sin håndskrevne bog, om hun har det hele. De røde stænger foran er hjemmelavet kvædebrød tilsat frugtfarve.

