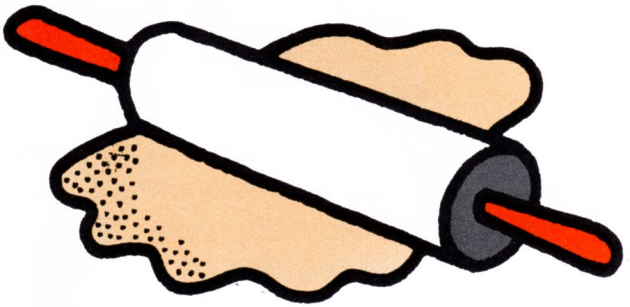
Charlotte Blay

BAG NOGET GODT!

BAG NOGET GODT!

CHARLOTTE BLAY
tegninger: Peter Blay



Syltetøjs-tyve . side 2
Katte-kage . side 4
Kokosbjerge . side 6
Hestesko . side 8
Indianer-kage . side 11
Kæmpens grovbrød . side 14
Hurra-boller . side 16
Chokolade-blonder . side 18
Sigøjner-kage . side 21
Troldehorn . side 24
Zebra-kage . side 26
Træstamme . side 28
Appelsin-snegle . side 31
Fe-kager . side 34
Banan-baby . side 36
Snemandens drøm . side 38
Trylle-kager . side 41
Muse-kringler . side 44
Æble-skjul . side 46
Gode bageråd · side 48

SYLTETØJS-TYVE

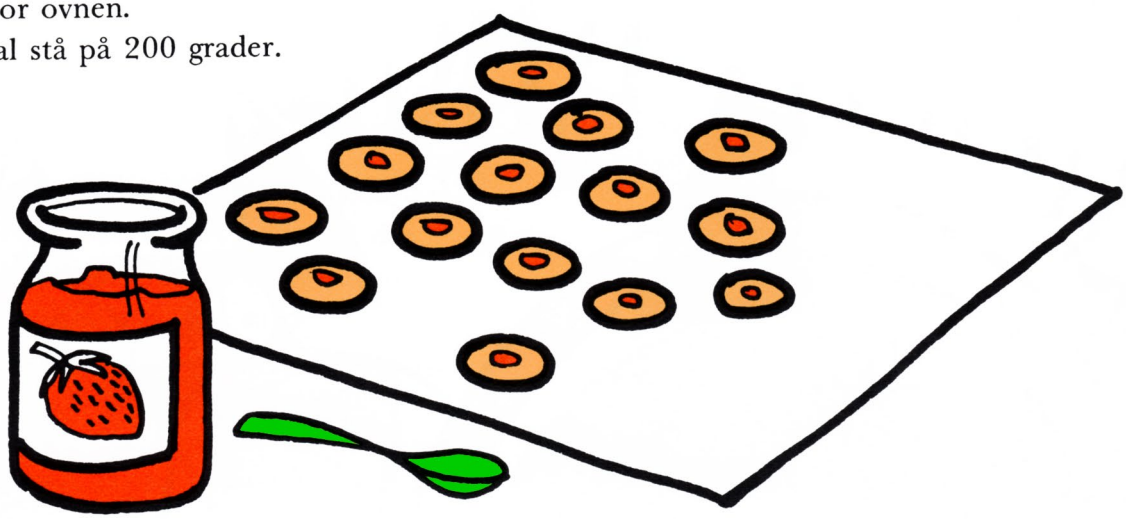
Hvad du skal bruge:

2 kopper mel
7 spiseskefulde margarine (175 gram)
1/2 kop flormelis
2 spiseskefulde vand
1 klat margarine

TIL FYLD:

1/2 kop syltetøj

Tænd for ovnen.
Den skal stå på 200 grader.

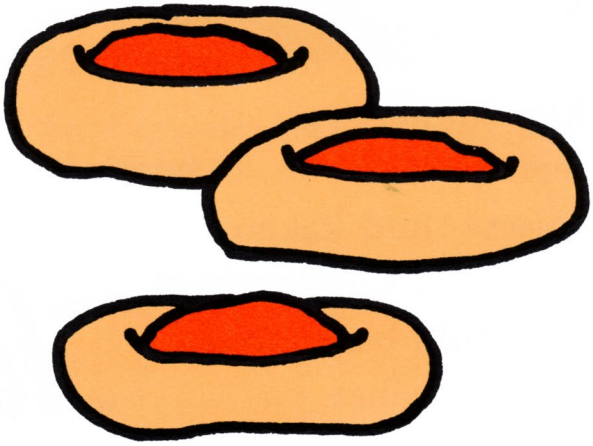


Sådan laver du dejen.

Kom mel, margarine og flormelis i skålen og ælt dejen sammen.
Tril dejen i små kugler på størrelse med valnødder. Smør bagepladen med margarine på et stykke køkkenrulle. Lav et hul med fingeren i hver kage; kom en lille klat syltetøj i hvert hul med en teske.

Sæt bagepladen med syltetøjstyvene i ovnen på øverste rille.
Bag dem i 10 minutter.

Tag pladen ud af ovnen (brug grydelapper) og sæt den på en varmebriks.
Løft kagerne over på en bagerist med en paletkniv og lad dem køle af.

Prøv at komme andre ting i kagetyvene:

Nødder, mandler, cocktailbær, hindbær, chokoladestykker, eller hvad du ellers kan finde på.