

Appelsinsmåkager



- 150 g sukker
- 50 g honning
- $\frac{1}{2}$ dl kaffefløde
- 50 g smør
- 100 g syltede appelsinskaller - finthakkede (købt eller hjemmelavede)
- 200 g mandler - smuttede og hakkede
- 200 g mørk overtrækschokolade

Syltede appelsinskaller

- 3 appelsinskaller
- 300 g sukker
- 6 dl vand

Vask appelsinerne og skræl dem så der er 4 hele stykker skræl fra hver.

Læg dem i en gryde med vand og sukker og lad det koge. Rør rundt ind i mellem. Kog dem til de er bløde det tager 15 - 20 min. (Sukkervandet vil nu være 105 - 110 grader) Tag skallerne op og lad dem køle af på et spækbræt. Skær dem ud i tynde strimler og hak dem derefter i helt små stykker.



Småkage

Kom sukker, honning, fløde og smør i en gryde og varm op til det koger. Skru ned og lad det simre i 5 min. Tag gryden af varmen. Rør appelsinskal og mandler i sukkermassen og sæt i køleskab i en time.

Tænd ovnen på 200 grader. Sæt små toppe af appelsinmassen med en teske på en plade med bagepapir.



Der skal være god plads mellem kagerne - de flyder meget ud. Bag 10 - 15 min til de er gyldenbrune. Tag dem ud af ovnen og skub kanterne lidt sammen med en ske. Lad kagerne køle lidt og brug derefter en palet til at flytte dem over på en bagerist.

Når de er helt kolde pensles halvdelen af hver kage med smeltet chokolade. Læg dem på et stykke bagepapir til chokoladen er størknet.

Opbevar dem i en lufttæt kagedåse.

