

Italienske julesmåkager

300 g. gyldent rørsukker
100 g. honning
6 æg
2 ts. stødt nellike
2 ts. bagepulver
1 knsp. salt
500-600 g. kagemel eller halvt hvedemel - halvt fint durummel
50 g. soltørrede tranebær
50 g. hakkede rosiner
50 g. sukat
50 g. pommeransskal
50 g. tørrede abrikoser
200 g. mandler - hele
50 g. mørk chokolade med højt kakaoindhold

Topping:
æggehvide
evt. kannelsukker eller vanillesukker

1. Pisk sukker, honning og æg hvidt og luftigt.
2. Bland nødder og frugt i.
3. Sigt 500 g. af melet med bagepulver, salt og nellike og vend det forsigtigt i dejen.
4. Tilsæt yderligere mel, til dejen kan formes til pølser uden at klistre *alt* for meget.
5. Dejen formes til 4 eller 5 pølser og lægges på bagepladen.
6. Pensles med æggehvide og drysses evt. med kanel- eller vanillesukker.
7. Bages ved 175° i 20-25 min.
8. Lad dem køle lidt af og skær så kagerne i skrå skiver - ca. 1 cm. tykke.
9. Læg dem på en bagepapirsklædt bageplade og tør dem i ovnen ved 130-140° i 20-25 min. Vend dem evt. undervejs.
10. Kagerne bliver ikke helt sprøde, før de er kølet af.