

Opskrift  
Jul

# Jasmins julesmåkager med syltetøj



**BAG**  
**FOR**  
**BørneTelefonen**

Antal: Ca. 30 stk.

## Ingredienser

### Småkagerne

190 g smør  
100 g sukker  
180 g hvedemel  
¾ dl kartoffelmel  
2 tsk. vaniljesukker  
1 tsk. bagepulver  
1½ dl hindbærsyltetøj

### Syltetøj

400 g frosne hindbær  
300 g sukker  
1 tsk. vaniljesukker  
1 tsk. geling

Obs: Bruger du 'Geleringsmiddel til marmelade med mindre sukker', brug da kun 100 g. sukker. Bland geleringsmidlet med lidt sukker og tilsæt først til slut i kogningen.

## Fremgangsmåde

### Syltetøj:

1. Kom alt i en gryde og kog forsigtig op.
2. Lad den simre i 15 min under omrøring.
3. Si kernerne fra og stil på køl.

### Småkagerne:

1. Tænd ovnen på 200°.
2. Pisk smør og sukker sammen.
3. Vend mel, kartoffelmel, vaniljesukker og bagepulver i dejen og arbejd den sammen. Del dejen i 30 stykker.
4. Rul kugler af dejen og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir.
5. Lav forsigtigt en fordybelse i midten af hver kage.
6. Fyld fordybelsen i midten af hver kage med syltetøj.
7. Bag kagerne i ovnen i ca. 10 minutter.
8. Drys med flormelis.