

JØDEKAGEN

Jødekagen er et godt eksempel på udveksling mellem dansk og jødisk kultur. Småkagen er blevet et fast indslag i den danske jul, men den har sin oprindelse i jødiske bagerier i 1700-tallet. Her var der eksotiske krydderier på hylderne, som gav danskerne nye smagsoplevelser. I 1700-tallet refererede ordet *jødekage* til alle mulige former for bagværk, der kom fra de jødiske bagerier – også krydrede boller med rosiner.

Jødekagen flyttede ind i de danske hjem og juletraditioner sammen med jernkomfuret, som blev udbredt i sidste halvdel af 1800-tallet. Nu begyndte man selv at bage kager hjemme. I de tidlige, trykte opskrifter på jødekager var krydderidrysset på toppen dog kardemomme. Det blev erstattet med kanel og sukker, og så var kagen, som vi kender den i dag. Den danske jødekage minder til forveksling om traditionelle *Kichelach* (bogstaveligt: små kager), der især er kendt hos jøder i Central- og Østeuropa.

Bag selv jødekager

5 dl hvedemel
175 g smør
1 ½ dl sukker
1 æg
1 tsk. hjortetaksalg

1 æg
3 spsk sukker
1 spsk. kanel
50 g hakkede mandler

Sæt ovnen på 200°.

Smuldr smørret i melet. Tilsæt sukker, hjortetaksalt og et helt æg. Ælt det sammen til en dej.

Rul dejen tyndt ud og stik runde kager ud med et glas. Læg kagerne på en bagepapirklædt plade.

Bland kanel, sukker og hakkede mandler. Pensl kagerne med pisket æg og drys mandelblandingen henover.

Bages midt i ovnen i 8-10 minutter.