

# Figur kjeks

Har du laget kjeks før? Jeg kaller mine figurkjeks, for du kan lage de akkurat slik du vil. Og ha farger på eller fondant eller bare stemple et mønster på. Veldig artig og de er kjempegode. Perfekt til høytider, bursdager, bryllup og andre festdager. Jeg laget mine til påsken og hadde også ekte safran i. Kjempedeilige, noen med glasur, noen med fondant og så lekke perler på.



## *Nettbakerens figur kjeks*

- 400 gram hvetemel
- 200 gram melis/sukker
- 100 gram smør (temperert)
- 100 gram margarin (temperert)
- 1 stort egg
- frøene fra vaniljestang (har brukt litt safran i disse til påsken)

Kjeksene steikes midt i ovnen, jeg har ikke noe vifte, på 180 grader i 6-8 minutter. De skal være lyse og fine. Sprø og deilige.

Når jeg lager kjeks bruker jeg 50/50 smør og margarin. Sammen gir de en deigen som er så deilig på smak, er lett å kjevle og får et så flott resultat. Jeg lærte tidlig å bruke margarin fra min mamma når vi bakte hjemme. Skrap godt ut av vaniljestangen, slik at du får med deg alle frøene. Om du legger vaniljestangen i en pose med sukker, får du deilig hjemmelaget vaniljesukker du kan bruke seinere til bakingen, eller du kan tørke de på 80 grader til de er sprø og gjerne bruke de som pynt. Kjempelekkert

Alt bare blandes sammen, jeg rører denne sammen med grind i min Kenwood Cooking Chef. Når alt er blandet, tar bare noen få

minutter, er den ferdig. Og det går veldig fint å røre/elte den sammen om du ikke har en kjøkken maskin. Bruk først en trepinne eller bare bruk hendene. Veldig lett å røre alt sammen så lenge smøret er temperert (at det får stå ute og bli mykt/rom temperert)

Når deigen er ferdig er det viktig å pakke den godt inn, bruk kling film, det er så genialt. Da holder den seg så godt. Jeg anbefaler noen timer på kjøøl, eller natten over før du kjevler den ut. De blir best da. Smaken får godgjøre seg og den er lettere å jobbe med.



Du trenger noen utstikkere. Finnes så mange forskjellige og jeg fant noen veldig flotte på Britts i Tromsø. Der var det med ulike utstikkere og tekst slik at du kunne skrive det du ville. Du kan også kjøpe flotte utstikkere på Clas Ohlson, de ligger her (bare trykke på linken så finner du flere typer) Selges også masse flotte utstikkere på Cacas, som jeg har vist tidligere på bloggen her. Jeg kjøpte et utstikker sett med 100 forskjellige da jeg besøkte dem i Oslo. Kjempegøy og du finner masse i nettbutikken deres her og her så her er det bare fantasien som setter grenser. Jeg viser et par forslag her. Vil gjerne se hva du baker av denne grunn oppskriften.



Jeg kjøpte dette settet med bokstaver på Britts i Tromsø, men du finner slike på hobby butikker eller på her



Denne påskehare utstikkeren lå i dette sette her 101 utsikkere i alle mulige fasonger. Så artig, la barna stikke ut selv.



Om du skal steike kjeks bare med en tekst, anbefaler jeg du lar de stå på brett i kjøølen noen timer. Da blir teksten

veldig fin. Om du steiker med en gang, kan den smelte litt sammen og bli litt utydelig. Her har jeg først stemplet teksten «I love you» latt de stå kaldt og så steikt i ca 6-8 minutter på 180 grader og du ser hvor fint teksten holder seg. Bare huske å stemple godt ned.



I dette innlegget viser jeg flere måter å pynte figurkjes slik at du får litt ideer på hva du kan gjøre før du kommer igang også. Nå skal vi lage icing eller det vi sier eggehvitelaser. Jeg lager denne lasuren av eggehvite, vann, sitronsaft og melis. Ha 2 eggehviter i en bolle, en ss med vann og noen dråper sitronsaft. Sikt inn melis til den begynner å tykne. Rør godt, den må ikke være flytende men slik at du kan lasere med den og at den holder fasongen. Du ser på bildet at den så vidt renner av slikkepotten da er den veldig fin. Jeg bruker slike gelefarger når jeg lager farger lasuren, du finner de her de er veldig drøye og det skal bare ørlite til for å farge melislasur. Bruk en tannpirker/baksiden av en ts til å ta opp litt farge. Husk å røre godt i lasuren slik at den blir blank og fin.



Her ser du bilde av en slik pastafarge fra Cacas, jeg bruker disse til å farge fondant, marsipan og lasur. Gir veldig fine farger.



Så kjevler jeg ut mer deig, for nå skal jeg lage «pengekjes» og dette er så gøy. Du kan lage så mye artig med denne deigen. Jeg bruker en linjal og en deigdeler (pastery wheel), den er

helt genial og du finner den her. Må opp etter bildene (pengene) legg på brett og steik på 180 grader i 6-8 minutter, de må være lyse, da er de best. Så pensler du med litt feks aprikos syltetøy, et tynt lag før du legger bilde på. Ha gjerne bilde noen sekunder i fryseren, da er det veldig lett å få de av papiret de henger på.



Og her har jeg laget noen med spiselig bilder. Ble ikke dette tøft? «If I had a dollar for everytime you have made me smile» Bildene kommer fra mine gode venn, min diamant Bente Irene Soltveit, du finner henne på Hele Norges Kaker på Facebook og hun har nå sin egen side hvor du kan bestille og lese mer om dette, klikk på [www.kakebilder.net](http://www.kakebilder.net)



*Pynt med perler, bare fest de med litt glasur eller spiselig lim. Lek med perler og farger. Bak deg glad*



Hva synes dere? Så dette kjekt ut. Og det er veldig lett med denne gode oppskriften. Få med hele familien og lag fine og søte kjeks, stemplet på, med glasur eller fondant – bare fantasien som setter grenser. Bak deg glad sier jeg. Må sende en ekstra takk til den fineste vennen min Bente, hva var livet uten deg. Veldig gøy med slike spiselige bilder på kjeks og bakverk.

Leit gjerne opp Hele Norges Kaker på Facebook, og følg dem. Nesten 10.000 bakeglade der inne. Du finner meg der også, samt

på Instagram, Facebook og snapchat. #Nettbakeren  
#jegelskerdeig