

# Kage! Kage! Kage!

www.kagekagekage.dk

---

## Panellets

(Fra Politiken, 8. september 2007)

Juhuuu! Jeg har fundet en god opskrift på endnu en helligdags(små)kage: i Catalonien (Østspanien) spiser man åbenbart **panellets** til Allehelgen, som er 1. november.

Opskriften stod i Politiken den 8. september i år og den var meget fristende: en andeledes måde at bruge græskar; masser af pinjekerner og mandler; ikke noget mel; stor, men enkel opskrift! Og nu har jeg prøvet den. Meget interessant!



700 g saltede mandler, fintmalede  
500 g hokkaidogræskar (ca. 2 stk.)  
400 g sukker  
1-2 æggeblommer  
fintrevet skal af 1 citron

200 g pinjekerner til at rulle kagerne i

Der bliver ca. 70 panellets

(I opskriften i Politiken står søde kartofler som et alternativ til hokkaidogræskar. Kagerne kan smages til med kaffe i stedet for citron.)

Start med græskarrene: skær dem over og fjern kernerne. Bag græskarrene i ovnen ved 200 grader i 1-2 timer. Når de er helt møre, skrubes kødet ud af skallen og køles HELT af i en skål. Mos græskarkødet med elpiskeren.

Bland de finthakkede saltmandler og sukkeret i græskarmosen. Rør æggeblomme i og til sidst citronskallen. Dejen bliver temmelig klistret, men den bør kunne holde formen nogenlunde.

Form dejen til små kugler med to (te-)skeer eller i håndfladen. Dyp evt. i koldt vand; så klister det lidt mindre. Rul dejkuglerne forsigtigt i hele pinjekerner – eller fx en blanding af hakkede pinjekerner og (perle-)sukker.

Bag kagerne i ca. 15 minutter ved 200 grader.

Ifølge opskriften i Politiken bør man lade kagerne trække i et døgn, inden de spises...

---

lise@kagekagekage.dk

Opskrifter, foredrag mm.