**Nougatsmåkager smager lidt mere af jul**

**Julebagning kan også gøres nemt, og denne opskrift fra Odense**

**Marcipan smager både af kransekage, nougat og nødder**

Med færdige kagemasser er det super let at lave friskbagte julekager på næsten ingen tid. Kagemasserne er færdigblandet i sprøjtepose, så det eneste man skal gøre er at trykke kagemassen ud i små forme eller på bagepladen, pynte med nødder og bage kagerne i få minutter. Så er der gjort klar til at nyde duften og smagen af friskbagte julekager.

**Nougatsmåkager**

Ingredienser

400 g Odense Kransekage i sprøjtepose

100 g Odense Blød Nougat

100 g mandelflager

Så nemt er det

Kransekagemassen sprøjtes ud i små kugler på en bageplade

med bagepapir.

Drys kuglerne med mandelflager og bag dem ved 200° C i ca.

10 minutter til de er gyldne.

Smelt derefter nougat over vandbad og pensel den over kagerne.

Kagerne kan med fordel fryses.

Tips: Du kan også lave en fordybning i midten og komme nougat eller chokolade i, så har du en kage med et andet udtryk, som smager fantastisk.