

Marika,

har på du ett lecken sile att ignorera.

Den har, liksom den svikliga konsten, mit eget starka uttryck.

Alltså ber det på protagonisten att uttolka det, inget mer.  
Så lång den är din rapportur.

Om  
mannen

JENNY ÅKERSTRÖM

P R I N S E S S O R N A S  
N Y A K O K B O K

# PRINSESSORNAS NYA KOKBOK

AV  
JENNY ÅKERSTRÖM

MED 639 BILDER I SVART  
SAMT 57 I FÄRG

STOCKHOLM  
ALBERT BONNIERS FÖRLAG

*Copyright. Albert Bonniers förlag 1948*

*Stockholm. Alb. Bonniers boktryckeri 1948*

## FÖRORD

Tiderna förändras och matlagningskonsten med dem. En kokbok, som skall tillfredsställa moderna anspråk, får inte bara ge anvisning på god mat — den måste också ta hänsyn till att den goda maten skall tillfredsställa den moderna födoämneslärens anspråk och till det faktum, att nutida husmödrar i stor utsträckning får reda sig utan, eller med endast ringa hemhjälp, när de inte rentav måste sköta både yrkesarbete och ett hems sysslor.

I föreliggande arbete har jag strävat att förena kraven på födans näringfysiologiska kvalitet med anspråken på rationella metoder även i matlagningen, utan att fördenskull pruta ned kvalitetsfordringarna, ty så långt har tidens hets lyckligtvis inte gått, att själva begreppet "god mat" förlorat sin gamla betydelse.

För de *näringfysiologiska synpunkterna* liksom för den *näringstabell* i färg, som återfinnes i slutet av boken, och för *veckomatsedlarnas sammansättning* har jag haft fördelen och nöjet av leg. läkaren dr Axel Blombergs sakkunniga och värdefulla medarbetarskap.

Ledamoten i danska statens Husholdingsråd, rektorn vid Ankerhus hushållsseminarium, Folmer Dam, vistades under kriget som flykting i vårt land. Han har i hög grad varit mig behjälplig att förverkliga det ovan angivna önskemålet på en modern kokbok: rationalitet i måltidens sammansättning och i tillagningsmetoderna. Hans skickliga hand spåras dels i grönsaks-, sallads- och fiskrecepten, vilka f. ö. ordnats efter sin *ungefärliga* vitaminhalt, dels i Allmänna anvisningar, som inleder varje kapitel. Dessa har i syfte att undvika ständiga upprepningar utarbetats så, att de är vägledande för samtliga recept av det slag kapitlet rymmer. *Anvisningarna måste därför läsas först*, om beskrivningarna vid varje särskilt recept skall vara till fulle. Arrangemanget skall, hoppas jag, uppskattas som den förenkling det avser att vara.

Av de recept, som ingår i "Prinsessornas nya kokbok", är ungefärligen  $\frac{1}{3}$  — över 800 — sådana, som inte tidigare har varit publicerade i bokform. De övriga utgöres av alla de mest omtyckta recepten ur mina föregående arbeten, "Prinsessornas kokbok" och "Mera god mat". Receptsamlingen vill först och främst ge uppslag och anvisningar för tillagning av *god vardagsmat* till rimlig kostnad. Dessutom innehåller den lämpliga rätter för större eller mindre sällskapsmåltider, från improviserade tesupéer till middagar och luncher med mera formell och representativ karaktär. Vid urvalet av härför lämpliga maträtter har jag — med husmödrarnas ovannämnda bekymmer i åtanke — särskilt försökt att få med recept på rätter, vilka helt eller till största delen, utan men för kvaliteten, kan iordningställas i förväg och endast kräver ringa möda då de skall serveras. Det förhållandevis stora utrymme, som ägnats *kalla rätter* och *smårätter*, motiveras av samma skäl. Illustrationerna, som är framställda efter originalfotografier,

skall i första rummet tjäna att underlätta tillagnings- och uppläggningsarbetet. Där så varit påkallat, har jag anvisat möjligheter att göra rätten i fråga enklare eller mera påkostad.

Till slut önskar jag understryka, att recepten i denna bok är samt och synnerligen utprövade under förhållanden, som väl kan jämföras med dem som förefinnes i ett vanligt — naturligtvis något så när praktiskt utrustat — familjekök. Specialredskap har endast i undantagsfall förutsatts.

Jag hoppas livligt, att både unga och mera erfarna husmödrar skall ha praktisk nytta av boken.

Stockholm i januari 1948.

*Jenny Åkerström*

## INNEHÅLL

Förord .....	V	Brysselkål .....	158
Kökstermer och ordförklaringar ..	XI	Spenat .....	160
Förkortningar .....	XIV	Kryddgrönsaker .....	165
Förvandlingstabell för mått och vikt .....	XIV	Morötter .....	166
Näringsfysiologiska synpunkter på vår föda av Dr Axel Blomberg ..	XV	Ärter .....	169
<b>Smörgåsar .....</b>	<b>1</b>	Purjolök .....	172
Ostsmörgåsar .....	18	Blomkål .....	174
Fruktsmörgåsar .....	21	Pepparrot .....	184
Varma smörgåsar .....	23	Savoykål .....	184
Salladssmörgåsar .....	27	Tomater .....	187
<b>Äggrätter .....</b>	<b>30</b>	Broccoli .....	192
Omeletter .....	32	Grönsalladsväxter .....	192
Kalla äggrätter .....	52	Rödkål .....	195
<b>Rätter av sill, strömming, böck-     ling och ansjovis .....</b>	<b>58</b>	Vitkål .....	196
Sill .....	58	Kålrot, kålrabbi och majrova ..	199
Varma sillräetter .....	61	Bondbönor .....	201
Strömming .....	66	Gröna bönor och vaxbönor ..	203
Kalla strömmingsräetter .....	66	Färsk potatis .....	206
Varma strömmingsräetter .....	71	Blekselleri .....	208
Böckling .....	76	Torkade ärter och bönor .....	210
Kalla böcklingräetter .....	77	Potatis .....	211
Varma böcklingräetter .....	80	Palsternackor .....	228
Ansjovis .....	82	Svamp .....	229
<b>Stuvningar .....</b>	<b>84</b>	Sparris .....	234
<b>Kroketter av kokt fisk, stekt kött,     fågel och vilt .....</b>	<b>88</b>	Rotselleri .....	238
<b>Rätter med smör- och pajdeg .....</b>	<b>92</b>	Fänkålsrot .....	243
<b>Rätter av ris .....</b>	<b>99</b>	Rädisor .....	243
Blandade grönsaksräetter .....	102	Lök .....	244
Blandade grönsaks- och kötträetter .....	107	Kastanjer .....	246
Korvrätter .....	115	Rödbetor .....	248
Aladåber .....	122	Svartrötter .....	249
<b>Restanvändning .....</b>	<b>148</b>	Jordärtskockor .....	250
Rätter av överbliven fisk .....	148	Kronärtskockor .....	253
Rätter av överblivet kött .....	150	Majskolvar .....	256
<b>Grönsaker .....</b>	<b>155</b>	<b>Mjölrätter .....</b>	<b>257</b>
Grönkål .....	157	<b>Sallader och salladssåser .....</b>	<b>265</b>
Nässlor .....	158	Sallader .....	265
		Salladssåser .....	293
		<b>Osträtter .....</b>	<b>297</b>
		Ost .....	297
		Krämost .....	300
		Varma osträtter .....	302
		<b>Soppor .....</b>	<b>306</b>
		Kokning av olika slag av buljong	306
		Redning av soppor .....	312

Soppor av fågel och vilt .....	316	Kött .....	495
Grönsakssoppor .....	322	Stekt oxkött .....	499
Grönsakspuréer .....	328	Kokt oxkött .....	516
Soppor av fisk och skaldjur .....	340	Marinad till kött .....	525
Krämer av bär och frukt .....	345	Rätter av kalvkött .....	527
Soppor av bär och frukt .....	349	Rätter av fårkött .....	572
Mjölkssoppor och gröt .....	354	Fläsk .....	584
Birätter — "Garnityr" — till soppor .....	360	Smårätter tillagade av överbliven kökt skinka .....	613
Såser .....	370	Vilt .....	620
Varma fisksåser .....	373	Rådjur .....	620
Varma såser till kött .....	378	Älg .....	622
Såser till fisk, kött och grönsaker .....	391	Ren .....	625
Kalla såser .....	392	Hare .....	628
Söta såser .....	398	Kanin .....	631
Fisk .....	404	Fågel .....	633
Ål .....	408	Kycklingar .....	639
Lax .....	411	Unghöns .....	645
Sill och strömming .....	418	Poularder .....	653
Makrill .....	418	Kalkon .....	657
Tonfisk .....	422	Gås .....	660
Laxöring .....	423	Ankor .....	665
Röding .....	423	Fasan .....	669
Sik och siklöja .....	425	And .....	673
Foreller .....	425	Ejder och alfågel .....	675
Nejonögon .....	428	Duvor .....	676
Braxen .....	428	Tjäder .....	677
Karp .....	430	Orre .....	679
Sutare .....	432	Rapphöns .....	682
Id, mört och ruda .....	433	Vaktel .....	686
Torsk .....	433	Järpar .....	686
Kolja .....	438	Morkullor .....	690
Kabeljo .....	439	Beckasin .....	691
Lutfisk .....	440	Ripor .....	692
Kummel .....	442	Fågelfärs och blandade fågelrätter .....	694
Lake .....	442	Efterrätter .....	702
Flundrefiskar .....	443	Äppleefterrätter .....	702
Vitling .....	462	Fruktomeletter .....	711
Gädda .....	465	Suffléer med frukt .....	725
Gös .....	470	Efterrättspuddingar .....	729
Abborre .....	473	Mjöl- och gryneefterrätter .....	735
Rätter av skaldjur .....	476	Efterrätter med gelatin .....	749
Hummer .....	476	Frusna efterrätter .....	767
Kalla hummerrätter .....	477	Fruktglass .....	776
Varma hummerrätter .....	481	Diverse frusna efterrätter .....	788
Krabbor .....	484	Tårtor .....	792
Räkor .....	485	Krokandeg .....	811
Ostron .....	486	Handklippta tårtpapper .....	833
Blåmusslor .....	487	Krämer till fyllning i tårtor .....	834
Vinbergssnäckor .....	492	Glasyr och kristyr till tårtor .....	837
Kräftor .....	493		

---

Bakverk .....	840	Dukning .....	982
Matbröd och käx .....	843	Servering .....	984
Kaffe- och tebröd samt skorpor ..	854	Diverse råd .....	986
Bakverk med bakpulver .....	867	Konservering av grönsaker .....	989
Stora te- och kaffekakor .....	880	Konservering av bär och frukt ..	999
Bakelser .....	897	Sterilisering av bär och frukt ..	1000
Småbröd .....	903	Syltning .....	1008
Flottyrkokta bakverk .....	925	Saft .....	1013
Karameller och konfekt m. m. .	929	Anvisningar vid saftning .....	1016
Drycker .....	946	Gelé .....	1020
Värdefulla födoämnen som bör användas flitigt .....	958	Marmeladkokning .....	1022
Matsedlar .....	959	Likör av bär .....	1027
Matsedlar för måltider med gäster	967	Salladsinläggningar .....	1028
Servettbrytning .....	971	Hemtorkning av nypon .....	1032
		Register .....	1035

# BAKVERK

## Näringsvärde i mjöl och gryn.

Mjöl och gryn utmärker sig särskilt genom sin höga stärkelsehalt, vilken ger dessa födoämnen ett mycket högt kalorivärde. Dessutom innehåller dessa produkter äggvita, fosfor, järn och B<sub>2</sub>-vitamin. Grovsiktat mjöl och vissa grynsorter har en stor halt av B<sub>1</sub>- och E-vitamin. Finsiktat mjöl och andra grynsorter innehåller dock endast obetydliga mängder av dessa vitaminer och även väsentligt mindre järn och fosfor. Det grova mjölet och sådana grynsorter som havregryn och korngryn har därför större näringssvärde än det fina mjölet och grynsorterna risgryn och mannagryn. Numera finns emellertid finsiktat vetemjöl, som är tillsatt med B-vitaminer och järn (vitaminerat), så att det har samma halt av dessa ämnen som det grova mjölet. En del mjöl- och grynsorter, bl. a. potatis-, majsen- och sagomjöl samt potatis- och sagogryn består enbart av stärkelse och är alltså mycket ensidiga födoämnen eftersom de saknar äggviteämnen, mineralämnen och vitaminer.

Mjöl och gryn kan kokas ganska länge utan någon väsentlig vitaminförlust. Vid bakning av mjukt bröd förloras mycket B<sub>1</sub>-vitamin i själva skorpan, men endast en obetydlig del i inkråmet.

Bakpulver, bikarbonat, hjorthornssalt och pottaska är alkaliska ämnen, som förstör vitamin B<sub>1</sub> vid bakningen. Det gör däremot inte jäst, som därtill själv är synnerligen rik på B-vitaminer. Bröd bakat med jäst har därför högre näringssvärde än bröd bakat med bakpulver.

I nedanstående förteckning över de olika mjöl- och grynsorterna betyder:

- \*\*\*\* produkter med en hög halt av E- och B-vitaminer samt av järn och fosfor.
- \*\*\* produkter som med hänsyn till ett eller flera näringssämnen är de fyristjärniga produkterna underlägsna, men som likväld är värdefulla källor till vitaminer och mineralämnen.
- \*\* produkter med en medelmåttig halt av vitaminer och mineralämnen.
- \* produkter med en ringa halt av vitaminer och mineralämnen.
- 0 produkter utan vitamininhalt och med en mycket ringa halt av mineralämnen.

\*\*\*\*

1. Havregryn
2. Grovt vetemjöl
3. Grovt, mjukt vetebröd

\*\*\*

1. Grovt rågmjöl
2. Grovt, mjukt rågbröd
3. Korngryn
4. Knäckebröd av grovt mjöl

\*\*

1. Limpor och annat mjukt bröd av siktat rågmjöl

\*

1. Mannagryn
2. Finsiktat vetemjöl  
(ej vitaminerat)
3. Bröd av finsiktat vetemjöl  
(ej vitaminerat)
4. Makaroner
5. Risgryn

0

1. Potatismjöl
2. Potatisgryn
3. Majsenamjöl
4. Sagomjöl
5. Sagogryn
6. Andra stärkelseprodukter

Folmer Dam.

## Bakning

är i allmänhet ett omtyckt arbete i hushållet. Och ändå tar det rätt mycken tid och fordrar mycken omtanke och påpasslighet för att baket skall lyckas. Kanske det är den ljuvliga och hemtrevliga doften av färskt bröd som ger arbetet sådan tillfredsställelse. Och så en sak till: brödet går ej åt *genast*, vilket en maträtt vanligen gör.

Till brödbakning behövs mjöl, en vätska = degspad, jäst och smakämnen.

*De vanligaste mjölsorterna är:* se Näringsvärde i mjöl och gryn på föregående sida.

*Vetemjöl:* dels sammalet = grahamsmjöl, dels fint = siktat mjöl.

*Rågmjöl:* grovt mjöl = sammalet, samsikt och rågsikt som är finsiktat. Mera sällan användes korn- och havremjöl.

*Degspadet* utgöres vanligen av mjölk eller vatten, någon gång måltidsdricka i grovt matbröd.

*Jäst = pressjäst* bör vara färsk. Den är då mjuk och sammanhängande, således ej gryning. Den bör ha en frisk lukt och ljus, grågul färg.

Alla ingredienser till en jäsdeg och även all bakattiralj bör stå i rumstemperatur över natten före bakdagen. Är allt kallt jäser degen mycket långsamt.

## Ingredienser till en deg.

### Tillsättning av jäsdeg.

Degspadet uppvärmes tills det blir ljumt, vilket prövas med ett finger (37—40° C.). En liten del av den ljuvma mjölken hälles i en stor kökskopp. I denna utrörer jästen. Men denna mjölk får ej vara för varm, ty då förstörs jästen och degen kommer ej att jäsa upp. (Det mycket brukliga sättet att röra ut jästen i salt eller socker avrådes, emedan dessa båda ämnen drar åt sig fuktigheten ur jästcellerna, som därmed hämmas i sin verksamhet.)

## Tillsättning av en deg och utrörning av jästen.

*Använt riklig tillsats av jäst i degen,* vilket framgår av recepten.

Brödet blir därigenom värderikare (på B-vitaminer), lättare och även något hållbarare. Alltför mycket jäst kan ge brödet jästsmak. 15 g jäst på varje dl degspad är lagom för små degar. Till degar på närmare 1 liter och däröver fordras mindre jäst, se jäst under Näringsvärde i mjöl och gryn.

*Förvaring av pressjäst* under ett par dagar: färsk jäst är bäst. Då man behöver förvara den, pressas den *hårt* ned i en stor tekopp, denna ställes upp och ned på ett tefat med kallt vatten i ett svalt skafferi.

Resten av den ljuvma mjölken slås i ett bakfat eller en liten degmaskin, se bilden vid Enklare rågskorpor, eller i en "assistant". Största delen av den behövliga mängden mjöl tillsättes. Användes både grovt och fint mjöl i samma deg, tillsättes det grova först. Degen arbetas med en träspade (såvida degmaskin ej finnes) tills mjöl och degspad är blandat, då den utrörda jästen tillsättes och arbetas in i degen. Mer mjöl tillsättes, litet i sänder, och degen arbetas åter kraftigt, tills den är lagom fast, seg, blank och så smidig att den nästan släpper fatet och sleven. Degen skrapas ned med en kniv runt kanterna. Litet mjöl strös över ytan och en ljam bakduk bredes över degen. Denna ställes att jäsa på dragfritt, ljumt ställe.

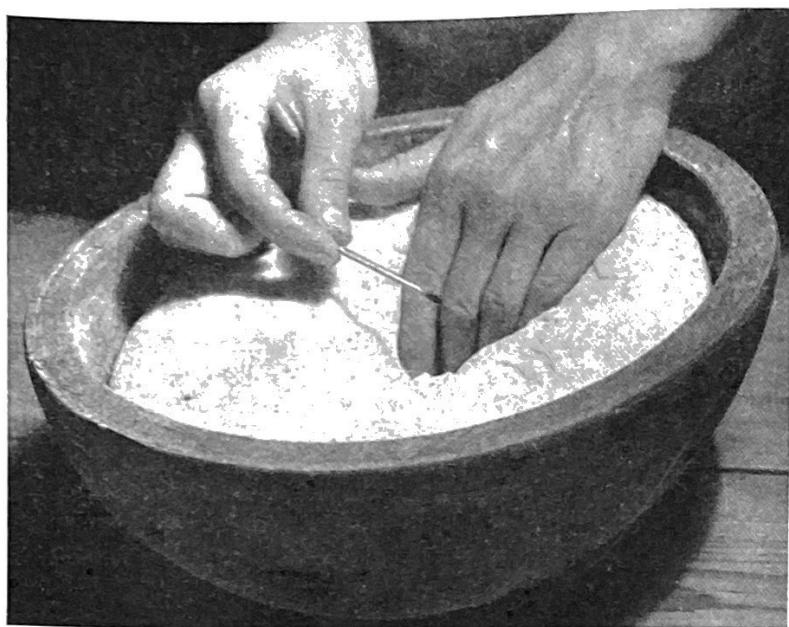
Tiden för jäsningen är svårt att exakt ange, emedan den är beroende av degens storlek m. m. Beräkna ungefär 1—1 ½ timme för en deg på 1 l vätska.

## Jäsning av en deg.

Om degen ej har arbetats tillräckligt tills den blir seg, kan de gaser, som bildas under jäsningen och som skall höja degen och göra brödet poröst, obehindrat gå sin väg, då brödet blir platt och torrt.

Den som är van kan mycket lätt avgöra då degen är uppjäst. Den har då höjt sig till ungefär sin dubbla storlek och känns porös om man sticker ned ett finger i den.

Den som ej har stor erfarenhet i bakning kan ha svårt nog att avgöra när en deg är färdigjäst.



Prov på färdigjäst deg.

Gör då följande prov, som är enkelt och fullkomligt tillförlitligt.

Tänd en tändsticka. Gör med vänstra handen en djup grop i degen. Sätt *ögonblickligen* den brinnande stickan över gropen, se bilden. Är degen tillräckligt jäst slocknar stickan genast, se bilden.

*Förklaring:* Under jäsningen bildas bland annat *kolsyra* i degen. Då fördjupningen i degen göres, utströmmar kolsyra. Är då tillräcklig mängd kolsyra bildad, slocknar stickan av denna, som ej kan underhålla förbränning.

## Smak- ämnen.

Under det att degen jäser göres allt i ordning som skall blandas i den uppjästa degen såsom god flottyr eller margarin eller kronolja eller smör samt smakämnen, t. ex. socker eller sirap, kardemumma, saffran, mandel, anis, fänkål, pomeransskal.

Användes flottyr i degen bör denna tillsättas från början. Den fräses upp i en kastrull, får *svalna något*, varefter mjölken tillsättas. Genom att först låta flottyrn fräsa upp ger den ej flottsmak i brödet. Skorpor blir mörast om flottyr tillsättas. Margarin eller smör bör ej smältas, men bör ej tas direkt ur ett kallt skafferi.

Då degen är uppjäst tillsättas fett och smakämnen. Vanligen behöver litet mer mjöl tillsättas och degen arbetas åter i fatet, tills den blir smidig och lagom fast. Där efter kan degen åter få jäsa upp i fatet men det är ej nödvändigt. En liten deg kan lika bra utbakas genast. Den tas då upp på ett mjölat bakkord och knådas med händerna tills den släpper bordet. Tillsätt därvid ej mer mjöl än vad som behövs, vilket framgår av varje särskilt recept.

## Utbakning.

Degen utbakas därefter till små eller stora bröd, som vanligen genast lägges på väl rengjorda, smorda plåtar eller i smorda formar. Bröden täckes med en lätt bakduk och får åter jäsa upp. Passa noga på och grädda brödet då det är tillräckligt uppjäst. Får det jäsa så länge att det börjar bildas sprickor på ytan, blir brödet platt. Det är då bäst att arbeta om degen och åter forma den och sedan passa jäsningen bättre. Är brödet för litet jäst, blir det tungt.

## Pensling av kaffebröd.

Kaffebröd penslas omedelbart innan det insättes i ugnen med uppvispat och med litet vatten eller mjölk utbländat ägg eller enbart gula eller vita och kan även bestros med litet socker och hackad mandel. Matbröd penslas då det tages ur ugnen med hett vatten eller med het mjölk (tillsatt med socker).

**Gräddning.**

Ugnsvärmen måste noga avpassas för varje brödsort. Små bröd såsom skorpbullar och wienerbröd behöver starkare värme och kortare gräddningstid än större bröd. Grovt matbröd fordrar lång gräddningstid och mindre värme för att hinna bli genomgräddat.

När brödet sättes in i ugnen höjer det sig, tills skorpan bildas. Bland andra ämnen som avgår från brödet är vatten. Är ugnen så varm att ytterskorpan bildas för hastigt, kan ej tillräcklig fuktighet avgå och då blir brödet "degigt" inuti. Är däremot ugnsvärmen för svag hinner de i brödet befintliga gaserna delvis avgå innan skorpan bildas. Brödet blir då platt och torrt.

Det fordras rätt stor övning för att bestämt kunna avgöra när ugnsvärmen är den riktiga i varje särskilt fall. Till någon ledning står det angivet i recepten när brödet skall insättas i mycket varm, varm, medelvarm eller svag ugnsvärme.

För dem som använder en ugn med en *kontrollerad* termometer kan nedanstående uppgift möjlig vara till någon hjälp. (Men — graderingen på ugnen är sällan riktigt tillförlitlig.)

**Ugnsvärme:**

Mycket varm ugn . . . . .	ungefärlig 275—300° C.
Varm ugn . . . . .	250—275° C.
Medelvarm ugn . . . . .	225—250° C.
Knappt medelvarm ugn . . . . .	200—225° C.
Svag ugnsvärme . . . . .	175—200° C.
Mycket svag ugnsvärme . . . . .	150—175° C.
Till skorptorkning och maränger . . . . .	100—125° C.
Het ugn till gratinering av maträddar . . . . .	300—350° C.

Det nygräddade brödet bör genast uppläggas på en flerdubbel bakduk eller små bröd kan läggas upp på galler. De täckes med en duk. Ett formbröd inlindas i en bådkduk. Lägg därvid brödets undersida uppåt. Är formbrödets överskorpa *mycket* hård kan man stjälpa den varma formen över det uppstälpta brödet med skorpan vänd uppåt.

Så snart brödet är fullkomligt kallt lägges det genast i ett lagom stort brödskrin eller annat lämpligt kärl med tättslutande lock, t. ex. en stor stekgryta. Bröden får ej ligga för tätt mot varandra.

**Det  
nygräddade  
brödets  
behandling.****Grahams-  
bröd i form.**

$7\frac{1}{2}$ dl = 350 g grahamsmjöl = sammalet vete-mjöl	3 dl = 150 g fint vetemjöl	45 g jäst
	$\frac{1}{2}$ tsk salt	2 msk flottyr
	3 $\frac{1}{2}$ dl mjölk	2 msk sirap

Mjölken värmes tills den blir ljum. Allt grahamsmjölet och jästen, utrörd i  $\frac{1}{2}$  dl av den ljumma, *ej för varma*, mjölken, tillsättes. Degen arbetas väl, så att den blir jämn och smidig.

Sirapen och flottyrn hälles i en kastrull och smältes. Får knappt vara ljum då den röres ned i degen. Det fina vetemjölet tillsättes. Degen arbetas kraftigt 5 min. och mer mjöl tillsättes om så behövs. Degen bör vara fast.

En avlång brödform, rympande ungefär 1  $\frac{1}{2}$  l, smörjes mycket väl. Degen rullas till en jämn, tjock limpa, lägges i formen och får jäsa upp. Gräddas i medelvarm ugn 30—35 min. Uppstälps genast.

*Gräddningstid:* 30—35 min.

*Anm.:* Degen kan också bakas ut i små bullar, som lägges på en smord plåt. Dessa får väl jäsa upp och gräddas i varmare ugn på kortare tid.

**Franskt  
bröd.**  
(1 bröd.)

1 l = 400—500 g vetemjöl	hopblandat eller endast vatten	1 tsk salt
2 1/2 dl mjölk och vatten	vatten	35 g jäst

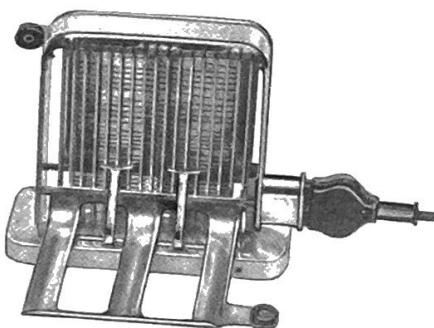
Gör en vanlig deg av ljumt degspad och mjöl, se recept på Vetebröd sid. 854. Rör ut jästen i en kopp tillsammans med några msk av det *ljumma* degspadet och tillsätt blandningen. Arbeta degen *väl* och låt den jäsa upp ungefär 1 tim.

Tillsätt mer mjöl och arbota degen därefter på bakkordet tills den blir blank och smidig och är så fast att den behåller formen. Degen utrullas till en avlång, slät limpa, som lägges i en smord, slät brödform (eller på en bakplåt). Får jäsa upp väl, passas noga så att den ej spricker på ytan. Gräddas i medelvarm ugn, 20—25 min., och penslas med hett vatten.

Anm. I: Ju bättre degen är arbetad och ju fastare den är, men den får ej vara hård, dess bättre blir brödet. Degen måste jäsa upp ordentligt.

Gräddningstid: 20—25 min.

Anm. II: Degen kan även utbakas till *små* franska bröd, som lägges på en plåt. Bröden måste jäsa upp mycket väl för att bli porösa.

*Variation:***Vitt  
formbröd.**  
(1 bröd.)

Elektrisk brödrost.

20 g flottyr	1 tsk salt
1/4 l mjölk eller vatten	2 msk margarin
omkring 400 g vetemjöl	(1 msk socker)
35 g jäst	

Degen tillsättes som Vetebröd, se sid. 854. Då den jäst upp inarbetas margarin (och socker). Degen kan åter ställas att jäsa eller utbakas genast till en längd, som lägges i smord, avlång brödform. Då den jäst upp ordentligt, vilket prövas med fingret, gräddas den i medelvarm ugn. När brödet är genomgräddat, det känns då lätt, penslas det med vatten,

stjälpes upp och slås in i en bakduk. Detta bröd är gott att rosta, se bilden.  
Gräddningstid: 30—35 min.

**Dietbröd.**

3 1/2 dl ljum mjölk	75 g jäst
1 struknen tsk salt	500 g vetemjöl

Jästen iröres i 1 dl av den ljumma mjölken. Återstoden av mjölken hälles i ett fat. Saltet och största delen av mjölet tillsättes och arbetas med en slev. Därefter iröres jästblandningen. Mer mjöl tillsättes under det att degen arbetas *kraftigt* så att den bli seg och blank. Den upptages på mjölat bakkord och arbetas ytterligare med händerna och utrullas till en jämnd rulle, utan någon spricka på ytan.

Degrullen nedläggas i en väl smord brödform, rympande minst 2—2 1/2 l. Finns ej så stor form, göres mindre sats deg!

Brödet får jäsa endast 10—12 min., insättes därefter i *kall* ugn, varefter gasugnen tändes med drygt halva lågan. Brödet höjer sig mycket. Efter 12—13 min. minskas värmen något.

Brödet brukar vara färdigt efter 50—55 min. Prövas med en sticka. Penslas med hett vatten, uppstjälpes och inlindas i en bakduk.

Detta bröd är särdeles rikt på B-vitaminer till följd av den stora jästtillsatsen, se för övrigt Jäst under Näringsvärde i mjöl och gryn sid. 841.

4 dl mjölk, helst sur	ungefär 300 g samsiktat rågmjöl = halvsiktat	1 tsk salt
2 dl mörk sirap	100 g jäst	(1—2 msk matättika)
500 g grovt rågmjöl		3 pomeransskal

\* **Mörkt  
formbröd.**  
("Sabinabröd.")

Gör först i ordning pomeransskalen. De bör helst ligga i kallt vatten några timmar och kokas därefter i blötläggningsvattnet tills de blir alldeles mjuka, 1—1 1/2 timme. Därefter bortsäres den ljusa delen, som ej användes. Lägg därvid den mörka sidan mot ett skärbräde och använd en tunn, vass kniv. Hacka därefter skalen mycket fint.

3 dl av mjölken och sirapen hälles i en kastrull, som ställes över elden tills blandningen är ljum, då den hälles i ett bakfat eller i en degmaskin. Största delen av det grova mjölet tillsättes och då detta är väl blandat med mjölken iröres jästen, som först utrörts i resten av mjölken, ungefär 1 dl, som först värmes tills den är ljum. Då denna är väl blandad i degen tillsättes mer mjöl samt saltet, ättikan och pomeransskalen. Användes sur mjölk i degen, uteslutes ättikan.

Degen arbetas kraftigt och mjöl tillsättes efter behov, tills den blir ganska fast. Den upptas på ett mjölat bakbord och arbetas med händerna tills den blir smidig och ej längre fastnar vid bakbordet. Den utrullas till ett jämntjockt, långt bröd. Degen skall vara så fast att limpan bibehåller formen då den ligger på bakbordet.

Den lägges i en väl smord, avlång brödform, en bakduk lägges över och degen får jäsa upp, men ej fullt till sin dubbla storlek.

Formen insättes i ej för varm ugn så att degen ytterligare hinner höja sig innan skorpan bildas. Gräddningstiden är ungefär 1—1 1/4 tim. Brödet prövas med en lång, smal sticka. Då den är torr, är brödet färdigt. Det stjälpes ur formen och inlindas i en tjock bakduk för att skorpan skall mjukna.

Brödet bör ej serveras förrän efter 1—2 dygn. Det skäres upp i tunna skivor.

*Gräddningstid: 1—1 1/4 tim.*

Anm.: Brödet kan efter smak tillsättas med mer kryddor, t. ex. kummin, anis eller fänkål, som först stötes mycket fint.

3 1/2 dl vatten	6 dl vetemjöl	75—80 g jäst
1 dl grovt rågmjöl	2 dl mörk sirap	2/3 tsk salt
3 dl rågsikt		

**Kokt  
smörgås-  
kubbe.**

Av det ljumma vattnet, mjölet, den ej för kalla sirapen och jästen, utrörd i 1/2 dl av det knappt ljumma vattnet, görs en fast deg.

Degen arbetas väl tills den blir smidig och blank och så fast att den ej mister formen, då den utrullas i jämna längder.

Degrullarna skall passa i längd och tjocklek till de bleckburkar i vilka de skall jäsas och kokas, se bilden. Burkarna prövas så att de är fullkomligt täta. Smala mjölkflaskor med lock är säkrare.

Användes en burk som är 7 cm i diameter, blir brödkivorna lagom stora till små rundar smörgåsar. Är burken 10—11 cm i diameter, blir skivorna lagom stora att skäras mitttu. Burkarna smörjes väl.

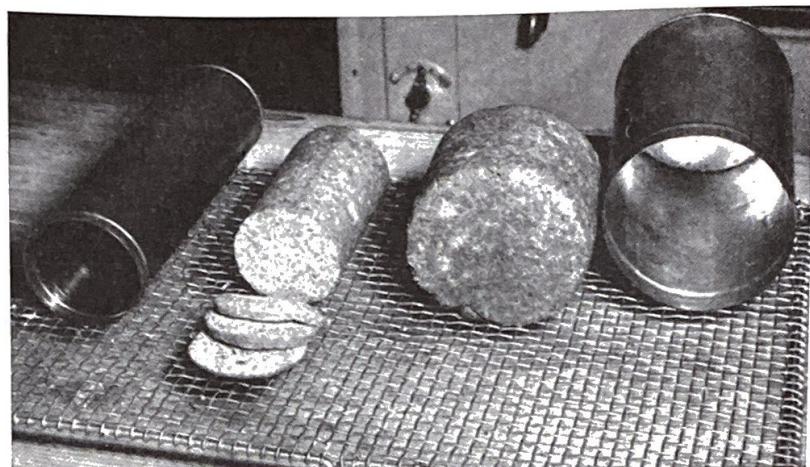
Degrullarna skall i det närmaste utfylla burken. Men de får däremot i höjd ej fylla den fullt till hälften.

Burkarna ställes på ljumt ställe och degen behöver jäsa ungefär 2 1/2 tim., då den bör ha jäst till sin dubbla höjd.

Burkarna förses sedan med täta lock. De ställes i en hög kittel med kokande vatten. En tyngd måste genast läggas på varje burk. Vattnet skallstå drygt i jämnhöjd med degen, men ej så högt att den kan koka in i burken.

Degen i den smala burken behöver koka 1 1/2 tim och 2 1/2 tim. i den större burken.

Bakas ett större bröd på dubbel sats, kokas det i en smal mjölkflaska 3—4 tim. Under hela koktiden skall ett lock ligga på kitteln. Om det behövs, påspädes kokande vatten.



Smörgåskubbar i smala formar och kokade i vattenbad.

Fördelen med denna form på brödet är att ingenting går till spillo av skivorna då smörgåsarna skall bredas, ty brödet får inga hårda kanter, som behöver skäras bort, se bilden.

Det går att *koka* bröd på samma sätt av vilken fast limpdeg som helst.

Detta bröd liknar något s. k. upplandskubbe.

*Anm.:* Degen kan också läggas i en avlång brödform och gräddas i medelvarm ugn.

### Mjukt rågbröd.

$\frac{1}{2}$ l vatten	$\frac{1}{2}$ —1 dl sirap	650 g grovt rågmjöl
$\frac{1}{2}$ flaska öl eller bättre	75—80 g jäst	675 g vetemjöl
1 $\frac{3}{4}$ dl måltidsdricka	1 tsk salt	

Vatten, öl och sirap blandas i en kastrull och uppvärmes, tills blandningen blir ljum. Jästen utröras i 1 dl av det knappt ljumma degspadet. I ett bakfat hälles allt rågmjölet och största delen av vetemjölet, degspadet tillsättes och degen arbetas något, varefter jästen iblandas. Degen slås med degspade, tills den blir blank och smidig, varefter den upptages på bakbordet och knådas med resten av vetemjölet. En liten långpanna smörjes, degen lägges i och plattas ut, så att hela pannan utfylls. En bakduk bredes över och brödet får långsamt jäsa till sin dubbla höjd. Gräddas i ej för varm ugn omkring 40—50 min. Då brödet är färdigt penslas det med hett vatten och inlindas genast i bakduk.

*Gräddningstid:* 40—50 min.

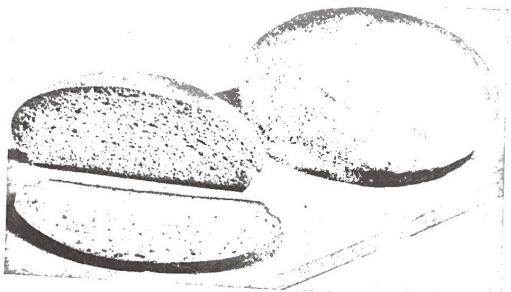
### \* Sötsura limpor. (3 st.)

1 l dl = 500 g grovt rågmjöl	ungefär 1 l = 500 g vetemjöl	1 msk finstött fänkål
$\frac{1}{4}$ l hopkokt måltids- dricka	75—80 g jäst (1 tsk salt)	1 msk finstött anis
2 msk matättika	1 $\frac{1}{2}$ —2 dl mörk sirap	2 tsk finstött kummin
$\frac{1}{4}$ l mjölk		det bruna, avrivna skalet på 4 pomeransskal

Gör en vanlig deg av ljumt dricka, mjölk och ättika, allt rågmjölet och en del av vetemjölet samt den i 1 dl av det ljumma degspadet utrörda jästen, se ovanstående recept. — Låt degen jäsa upp.

Tillsätt den *ljumma* sirapen och kryddorna. Låt degen åter jäsa upp i fatet.

Tillsätt mer mjöl. Tag upp degen på bakbordet. Arbeta den väl. Baka ut den till tre runda limpor, se bild å nästa sida. Den som tycker mer om långa limpor jäser dessa på veckad, mjölad bakduk, se bilden vid pomeranslimpor. De senare överflyttas *var-samt* på ljum plåt.



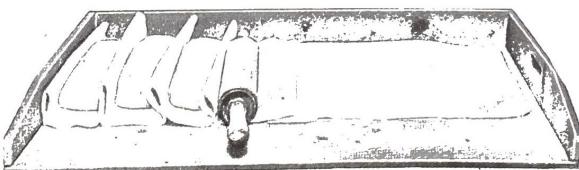
Sötsura limpor.

Gräddas 20—25 min. Penslas med kokande vatten. Inlindas i bakduk och baktillsätta 1 msk ättika och litet mer mjölk.  
*Anm.:* Sur mjölk kan användas i stället för mjölk och dricka. Då behöver man endast tillsätta 1 msk ättika och litet mer mjölk.  
*Gräddningstid:* 20—25 min.

1 l mjölk (gärna syrlig)	400 g vetemjöl	4 dl sirap
110 g jäst	samsikt eller rågsikt	6—8 pomeransskal
	efter behov	

\* Pomerans-limpor  
(5 st.)

Mjölken värmes, tills den blir ljum. Degspadet upphålls i ett stort bakfat, vetemjöl och rågmjöl iblandas till en lös deg. Jästen utrörer i 1 dl av den knappt ljumma mjölken och inarbetas i degen. Därefter tillsättes mjölk, tills man får en smidig deg, som arbetas väl och får jäsa upp till sin dubbla storlek. Den ljumma sirapen och de kokta,

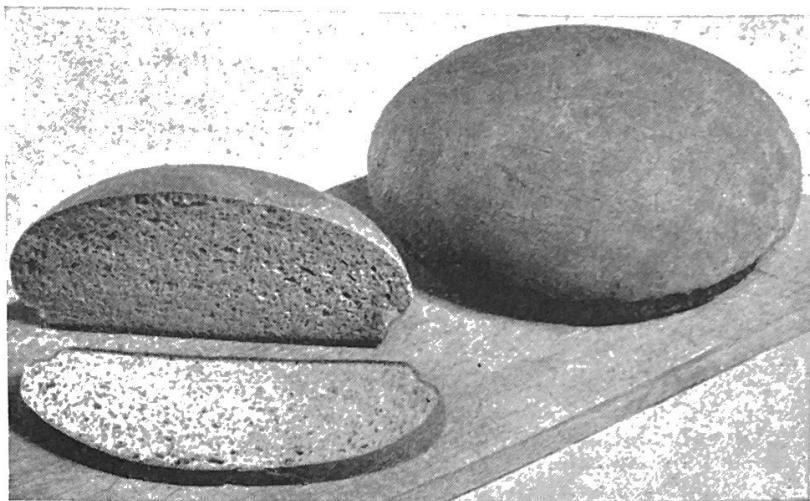


Pomeranslimpor jäses på veckad duk för att bli höga.

fint skurna och hackade pomeransskalen iblandas och mjölk tillsättas så att man får en stadig deg.

Då denna åter jäst upp, tages den upp på bakbordet och arbetas väl med mera vete-mjöl. Den delas i fem delar, som utbakas till avlånga släta limpor som ej får ha en spricka på den övre ytan. De läggas att jäsa på en värmad, väl mjölad duk, som uppdrages i veck mellan varje limpa, se bilden. Då limporna jäst upp, flyttas de var-samt på plåten och gräddas, först i svag sedan i ganska varm ugn. Då de kännes lätta lan bakdukar, så att skorpan blir mjuk.

Degen måste vara så fast att limpan behåller sin form då den är utbakad.  
*Gräddningstid:* ungefär 20—25 min.  
*Anm.:* Har man endast en liten järnspisugn att grädda limporna i, utbakas endast



Sötsura limpor.

Gräddas 20—25 min. Penslas med kokande vatten. Inlindas i bakduk och bakfilt.

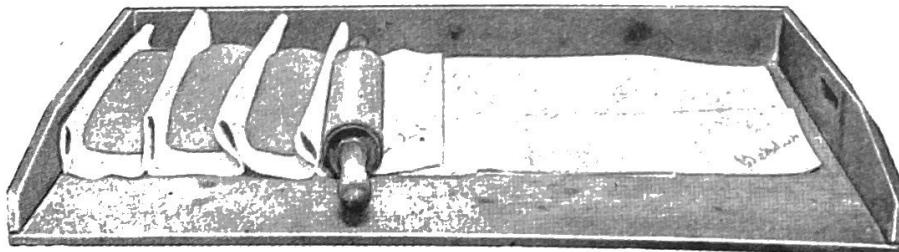
Anm.: Sur mjölk kan användas i stället för mjölk och dricka. Då behöver man endast tillsätta 1 msk ättika och litet mer mjöl.

Gräddningstid: 20—25 min.

1 l mjölk (gärna syrlig)	400 g vetemjöl	4 dl sirap	<b>* Pomerans- limpor.</b>
110 g jäst	samsikt eller rågsikt efter behov	6—8 pomeransskal	

(5 st.)

Mjölken värmes, tills den blir ljum. Degspadet upphälles i ett stort bakfat, vetemjöl och rågmjöl iblandas till en lös deg. Jästen utröres i 1 dl av den knappt ljumma mjölken och inarbetas i degen. Därefter tillsättas mjöl, tills man får en smidig deg, som arbetas väl och får jäsa upp till sin dubbla storlek. Den ljumma sirapen och de kokta,



Pomeranslimpor jässas på veckad duk för att bli höga.

fint skurna och hackade pomeranskalen iblandas och mjöl tillsättas så att man får en stadig deg.

Då denna åter jäst upp, tages den upp på bakbordet och arbetas väl med mera vetemjöl. Den delas i fem delar, som utbakas till avlånga släta limpor som ej får ha en enda spricka på den övre ytan. De läggges att jäsa på en värmrd, väl mjölad duk, som uppdrages i veck mellan varje limpa, se bilden. Då limporna jäst upp, flyttas de var-samt på plåten och gräddas, först i svag sedan i ganska varm ugn. Då de kännes lätta och är genomgräddade penslas de med varmt vatten för att bli blanka. De läggges mellan bakdukar, så att skorpan blir mjuk.

Degen måste vara så fast att limpan behåller sin form då den är utbakad.

Gräddningstid: ungefär 20—25 min.

Anm.: Har man endast en liten järnspisugn att grädda limporna i, utbakas endast

2—3 limpor åt gången med  $\frac{1}{2}$  timmes mellanrum. Eljest blir de sista limporna för mycket jästa innan de kommer in i ugnen. Den som ej tycker om *söta* limpör tar mindre sirap.

**\* Vört-limpör.**  
(Jullimpör.  
6 st.)

Deg I:  
 $\frac{1}{2}$  l oskummad mjölk  
 ungefär  $\frac{1}{2}$  kg vetemjöl  
 75 g jäst  
 Deg II:  
 $\frac{1}{2}$  l tjock vört (hop-

kokt av 3 l vört) eller  
 en blandning av por-  
 ter och socker (eller  
 1 burk maltextrakt  
 utblandat med vatten)  
 75 g jäst

rågsikt  
 2—5 dl sirap  
 8 pomeransskal  
 rågsikt  
 vetemjöl till utbak-  
 ning

I: På kvällen tillsättes en deg av *kall* mjölk, vetemjöl och jäst, som utrörts i en del av mjölken.

II: Tidigt följande morgon, då degen är uppjäst, tillsättes den förut hopkokta, ljumma vörten, i vilken jästen blivit utrörd. Vörten får ej vara för varm, ty då blir jästen och även brödet förstört! Så mycket rågsikt inarbetas, att degen blir ganska stadig, varefter den får jäsa upp till sin dubbla storlek.

III: Pomeransskalen kokas, det lösa lagret skäres bort, det fasta mörkare skalet hackas fint. De läggas i sirapen, som värmes tills den blir ljum. Den, liksom vörten, får ej vara för varm. Den hälles i den uppjästa degen. Denna arbetas väl och mera rågsikt tillsättes. Degen skall vara ganska fast. Den skall åter jäsa upp.

*Utbakning:* Den uppjästa degen arbetas åter i fatet och tagges upp på bakbordet och bakas ut med vetemjöl. Degen arbetas kraftigt, tills den blir blank och smidig samt släpper bakbordet. Den delas i 6 à 8 delar, beroende på bakplåtens storlek. Varje del arbetas åter och utbakas till en jämntjock limpa. Degen skall vara så fast, att limpan behåller sin form, då den är utbakad. Baka ej ut mer än 2 à 3 limpor åt gången eller så många som ryms på en bakplåt, eljest blir de sist utbakta för mycket jästa, innan de får komma in i ugnen. Baka ut dem med minst en halv timmes mellanrum. De jäses på veckad bakduk lagd på en filt, se bilden vid pomeranslimpor. Limporna får ej jäsa så länge att de spricker på ytan. Då de är färdigjästa, flyttas de *försiktigt* från duken till en plåt. Den sida, som låg ned mot duken, skall ligga uppåt på plåten. Limporna får ligga på plåten 8 à 10 min. Med en vispsticka stickes 3 à 4 djupa hål längs varje limpa. För att limporna ej skall fastna ihop under gräddningen, ifall de står för nära varandra, penslas sidorna med smält margarin eller smör. Brödet insättas i ej för stark ugnsvärme, så att det hinner svälla ut ännu mer. Efter 10 min. ste格ras värmen. Pensla brödet ett par gånger med hett vatten strax innan det är färdigt.

Limporna läggas i en bakduk och bakfilt, då de är färdiga.

Dessa limpör håller sig mjuka 2 à 3 veckor, om de förvaras på lämpligt ställe.

*Gräddningstid:* 45 min.

*Anm.:* Detta bröd är mycket gott. Men den, som ej tycker om *sött* bröd, skall ej baka dessa gammaldags limpör.

**\* Rågbröd i form.**

3 dl vatten eller  
 mjölk  
 40—45 g jäst  
 1  $\frac{1}{4}$  tsk salt

6 dl = 300 g samsikt  
 eller rågsikt  
 1  $\frac{1}{2}$  msk god flottyrr  
 (eller matolja)

drygt  $\frac{1}{2}$  msk kummin  
 drygt  $\frac{1}{2}$  msk fänkål  
 omkring 6 dl = 300 g vete-  
 mjöl

Degen tillsättes och jäses enligt ett föregående recept på Tillsättning av deg.

När den jäst upp till sin dubbla storlek, inarbetas den smälta, avsvalnade flottyren, de finstötta kryddorna och litet mer mjöl, om degen ej är tillräckligt fast. Om tiden tillåter, får degen jäsa upp i fatet ännu en gång.

Degen upptages på bakbordet och arbetas ytterligare med litet vetemjöl. Den ut-

arbetas till en avlång limpa, som nedlägges i en smord brödform. Degen bör ej vara så fast som till vanliga limpor.

Formen täckes med en lätt bakduk och degen får åter jäsa upp. Formen insättes i medelvarm ugn. Ytan penslas med hett vatten några gånger under gräddningen. Brödet prövas efter 30 min., kan då försiktigt tagas ur formen och får grädda färdigt på en plåt.

Det färdiga brödet inlindas i en bakduk för att skorpan skall bli mjuk.

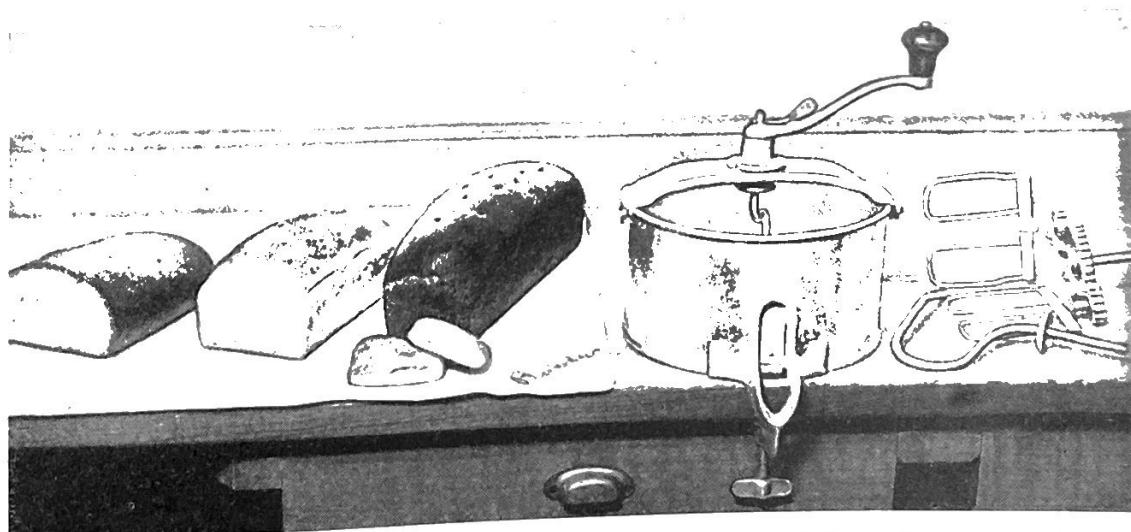
Anm.: Är skorpan mycket *hård*, kan formen läggas över det uppstjälpta brödets översida.

*Gräddningstid:* 30—35 min.

1 l vatten	110 g jäst	2 msk finstött fänkål
900 g samsiktat rågbröd	4—5 msk kronolja eller	vetemjöl till utbak-
½ msk salt	god flotty	ning

Råg-  
limpor.  
(4 st.)

Vattnet värmes, tills det blir ljumt och jästen utrördes i 1 dl av det knappt ljumma vattnet. Litet mjöl slås i ett degfat, vattnet hälles på, därefter den utrörda jästen och mera mjöl. Degen slås med degspade, tills den blir blank och smidig. Så mycket mjöl



Från vänster: råglimpa, vitt formbröd, mörkt formbröd, en liten enkel degmaskin, som är lämplig för småhushåll, där det ej finnes en "assistent".

tillsättes, att degen blir fast. Något mjöl ströjs över, en bakduk lägges på, och fatet ställs på ljum plats. När degen jäst till sin dubbla storlek, inarbetas den smälta och avsvalnade flottyren, stött fänkål och kummin. Mer mjöl inarbetas om så behövs. Har man gott om tid, får degen jäsa ännu en gång, brödet blir därigenom lättare. Sedan slås degen upp på bakbordet och arbetas ut med vetemjöl. Degen bör vara fast. Den bakas ut till fyra limpor, vilka får jäsa på bakfilt, se bilden vid Pomeranslimpor. Gräddas i medelvarm ugn 25—30 min. Penslas med vatten några gånger under gräddningen. Inviras i bakduk.

Dessa limpor håller sig mjuka och goda ganska länge, om de förvaras i tättslutande kärl, som får stå i svalt skafferi.

*Gräddningstid:* 25—30 min. —  $\frac{1}{4}$  sats kan gräddas i en brödform.

<b>* Skräddade kakor.</b> (6—7 st.)	1 l mjölk 900 g samsiktat rågmjöl 700 g vetemjöl	75—80 g jäst $\frac{1}{2}$ tsk salt 50 g flottyr	1 msk fänkål 1 msk anis (5 msk sirap)
--	--	--	---

Mjölken värmes, tills den blir ljum, slås på rågmjölet och degen arbetas med en träspade, jästen utrördes i 1 dl av den knappt ljumma mjölken tillsätttes och större delen av vetemjölet inarbetas, tills degen är smidig och blank. En bakduk lägges över och degen ställes på ljumt och dragfritt ställe, att jäsa. Degen får jäsa till sin dubbla storlek, då den skirade och avsvalnade flottyren och de finstötta kryddorna och mera mjöl inarbetas. Degen tages upp på bakbordet och arbetas väl. Då den är lagom fast delas den i sex delar. Varje del arbetas och kavlas ut till en rund kaka ungefär 2 cm tjock. Den naggas med en köttgaffel och ett hål göres med runt mått i mitten på varje kaka. Kakorna lägges på smord plåt, en tunn duk bredes över och brödet ställs att jäsa. Det gräddas i varm ugn. Då kakorna känns lätta och har vacker färg, penslas de med hett vatten och tages ut. Dessa kakor är goda och lätta att baka.

Gräddningstid: ungefär 15 min.

<b>* Paltbröd.</b> (9 kakor.)	1 l blod 5 dl måltidsdricka 125—130 g jäst	2 msk salt $1\frac{1}{2}$ tsk stötta kryddnejlikor	$1\frac{1}{2}$ tsk kryddpeppar ( $1\frac{1}{2}$ tsk ingefära) grovt rågmjöl
----------------------------------	--	---	---

Blodet silas och blandas med rågmjöl, tills man får en lös deg. Drickat uppvärmedes (något mer än ljumt) och blandas i degen. Mera mjöl tillsätttes, varefter jästen utrördes i 1 dl av det ljumma degspadet hälles i. Kryddorna iblandas och ännu mera mjöl in-



Paltbröd. (I pannan gräddas en blodplätt.)

arbeitas så att degen blir ganska fast. Den får jäsa upp, varefter degen utbakas till  $1\frac{1}{2}$  cm tjocka kakor, som naggas. De lägges på plåtar och skåras, får jäsa upp ordentligt, se bilden, och gräddas i varm ugn. De penslas med hett vatten, då de är färdiga.

Då kakorna är fullkomligt kalla skäres de i bitar efter skårorna. Bitarna reses mot kanterna i en långpanna och torkas i mycket svag ugnsvärme, tills de blir torra alltigenom.

När paltbrödet är *riktigt torrt*, lägges det i en tygpåse, som hänges på fuktfrött ställe. Kokning av paltbröd, se sid. 609.

1 dl gräddmjölk eller mjölk	20—25 g jäst	2 msk smör	* Karlsbader-
2 gular eller 1 ägg	$\frac{1}{4}$ tsk salt 250 g mjöl = 5 dl	Till pensling: ägg och $\frac{1}{2}$ msk vatten (18 st.)	bröd.

Värmt mjölkens, tills den blir ljum. Vispa upp gulorna eller ägget och låt på den ljumma mjölkens i vilken jästen utrörts. Rör i en del av mjölet, tillsätt jästen och där efter nästan allt mjölet. Arbeta degen väl, tills den släpper fatet. Strö över litet mjöl och täck degen med en bakduk, och låt den jäsa till sin dubbla storlek.

Arbeta den uppjästa degen väl och tillsätt under tiden det oskirade, ej för kalla smöret samt mera mjöl, om så behövs.

Baka ut degen, som bör vara så lös som möjligt, till små, 7—8 cm avlånga bullar. Lägg dem på obetydligt smord plåt. Täck dem med en *lätt* duk och låt dem jäsa upp så mycket som möjligt utan att det blir sprickor på ytan. De penslas försiktigt med uppvispat ägg och gräddas i het ugn.

Dessa bröd är mycket lätt och goda, om de bakas väl.

De skäres försiktigt itu som skorpbullar med tunn, vass kniv. Serveras med något emellan, t. ex. gásleverpuré till cocktail eller marmelad till te, eller också serveras de som lunchbröd.

30 g flottyr	60—65 g jäst	Till pensling:	* Rosen-
$\frac{1}{2}$ 1 mjölk	$\frac{1}{2}$ tsk salt	ägg	bröd.
ungefär 800 g vetemjöl	70 g smör eller margarin	vallmofrön	

Degen tillsättes på vanligt sätt, se Vetebröd sid. 854. Smöret röres och inarbetas i degen, då denna jäst upp. Degen arbetas väl med en spade, tills den är smidig och blank. Den tages upp på bakbordet och beras ut som stora skorpbullar, som lägges på smord plåt att jäsa. Då de är väl uppjästa, klippes ett kors försiktigt mitt i toppen på varje bulle. Man bör ej klippa för djupt, ty då blir bullarna lätt platta. De penslas med utblandat ägg och beströrs med vallmofrön. Gräddas i varm ugn omkring 12 min. Degen kan också formas till *små, smala, avlånga* bullar och då dessa jäst upp, klippes tre hack längs varje bulle.

Denna sats räcker till 15—20 rosenbröd och ett medelstort formbröd.



Salt- och kummelgiffar.

**\* Salt- och kummin-gifflar.**

(Kuvertbröd.  
25—30 st.)

3 dl mjölk  
1 1/2 msk smör  
ungefärl 1 l mjöl

35—45 g jäst  
1/2 tsk salt

*Att strö på:*  
1—2 tsk fint bordssalt  
1 msk kummin

Degen göres enligt recept på Vetebröd sid. 854.

Arbata den uppjästa degen på bakbordet. Den bör vara ganska fast.

Kavla ut den till en fyrkant ungefärl 1/2 cm tjock, och skär den efter linjal i 25—30 lika stora trekantter. Rulla dessa till gifflar från basen mot snibben. Lägg dem på smord plåt och låt dem jäsa upp ordentligt. Pensla dem med äggvita. Strö på *litet* salt och hel kummin.

Grädda dem i medelvarm ugn 15—20 min., se bilden å föregående sida.

Anm.: Ställ ugnsluckan en *aning* på glänt vid slutet av gräddningen. Därigenom blir bröden så spröda som det går att få dem i en vanlig ugn.

**\* Salt- och stänger.**  
(Kuvertbröd.  
30 st.)

2 msk smör eller margarin  
250 g mjöl  
1/2 tsk salt

20—25 g jäst  
(2—3 kardemummor)  
1 3/4 dl mjölk

*Att strö på:*  
1/2 msk ej för *fint*  
matsalt

Det kalla smöret och mjölet lägges i ett fat. Smöret söndersmulas med fingerspetsarna. Jästen utröras i några msk av mjölken, då den tillsättes. (Kardemumman stöttes fint och iblandas.) Den kalla mjölken inarbetas. Degen utrullas till fingertjocka, jämma stänger ungefärl 8 cm långa. Bröden penslas med mjölk och beströrs med grovt koksalt. De får jäsa upp ordentligt och gräddas i ej för varm ugn, tills de blir gula och spröda.

Serveras nygräddade som kuvertbröd.

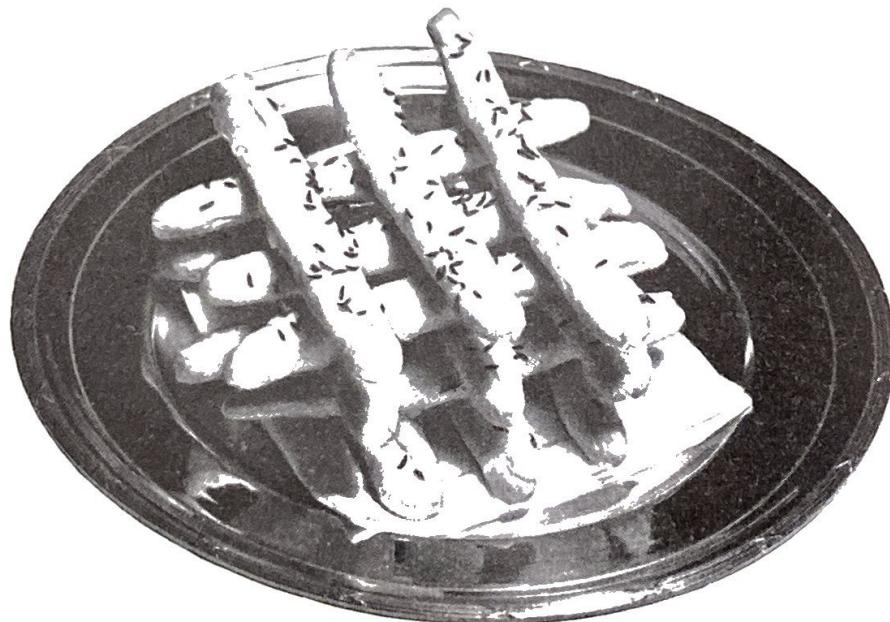
**\* Salt- och kummin-stänger.**  
(25—30 st.)

100 g färskt smör eller  
färskt margarin  
3 dl mjöl

4 msk mjölk  
20 g jäst  
1 knivsudd salt

*Att strö på:*  
2 tsk salt  
1 msk kummin (eller  
vallmofrö)

Smält smöret, häll i mjölken. Häll den ljumma blandningen i en skål. Arbata i en del av mjölet. Rör jästen och ett par msk av mjölken i en kopp och rör den i degen



Salt- och kumminstänger.

samt tillsätt resten av mjölet. Bred en bakduk över degen. Låt den jäsa upp på ljumt ställe.

Arbete degen. Rulla ut den, dela den i 25—30 lika stora delar. Rulla varje del till ett *jämnsmalt*, 20 cm långt bröd. Lägg bröden *raka* på smord plåt. Låt dem *väl* jäsa upp. Pensla varsamt med äggvita. Beströ med salt och kummin. Gräddas guldgula i medelvarm ugn med ugnsluckan en *aning* på glänt 15—20 min.

Till te- eller lunchbordet, se bilden å föregående sida.

*Gräddningstid:* 15—20 min.

100 g rågsikt	3/4 msk socker	1 dl kall mjölk
100 g grovt rågmjöl	1/2 tsk salt	60 g smör eller färskt margarin

\* **Fint råg-knäckebröd.**  
(kuvertbröd.  
45—50 st.)

Mjölet blandas med sockret och saltet. Den kalla mjölken och smöret tillsättes och degen arbetas med sked, tills den är jämn. Den utkavlas jämnt och tunt, naggas tätt, helst med en järngaffel, och utsporras efter linjal till avlånga, fyrkantiga bitar eller uttages till *små*, runda kakor med ett litet hål vid ena sidan. Kakorna lägges på väl rengjorda och obetydligt smorda plåtar. De gräddas i ganska svag och jämn ugnsvärme, tills de är svagt gula, ungefär 10 min.

Anm.: Degen bör utkavlas mycket jämnt, eljest blir bröden ojämnt gräddade. De måste också naggas ganska tätt och helt igenom degen, eljest blåsar de sig under gräddningen.

Godta kuvertbröd.

200 g uppjäst vetedeg	100 g smör eller margarin	vetemjöl
-----------------------	------------------------------	----------

\* **Vetekäx.**  
(40—50 st.)

Av en vanlig uppjäst vetedeg utan tillsats av smör och smakämnen uppväges 200 g. Det kalla smöret eller margarinet inarbetas med en tråsked. Vetemjöl tillsättes, men ej mer än som behövs för att degen skall kunna utkavlas mycket tunt och jämnt. Degen naggas med gaffel eller liten fin nagg och utsporras efter linjal till fyrkantiga bitar, som sättes på väl avgniden, sparsamt smord plåt. Bröden gräddas i medelvarm ugn med extra plåt under, tills de blir vackert guldgula.

Dessa käx är mycket möra och passar särskilt att serveras med marmelad till te.

140 g vetemjöl	100 g färskt margarin eller smör	drygt 1/2 dl kallt vatten
----------------	-------------------------------------	---------------------------

\* **Annas  
vetekäx.**

Margarin eller smör och mjöl ställs på kallt ställe några timmar. På ett bakkord hackas de båda ingredienserna tillsammans till en gryning massa, som sedan uppöses i ett fat. Vattnet iblandas och degen arbetas med en tråsked, tills den blir slät. Degen ställs en stund på kallt ställe, helst på is.

Degen utkavlas, uttages och gräddas enligt recept på Fint råg-knäckebröd. Goda kuvertbröd!

#### Variation:

Degen tillsättes enligt föregående recept och 1 msk hel kummin tillsättes.

100 g <i>kallt</i> , fint smör	(1 msk konjak)
100 g mjöl	ungefär 2 msk grädde
75 g riven parmesanost	(1/2 tsk <i>fransk</i> senap)

*Garnering:* finklippt  
krasse

#### Kumminkäx.

\* **Ostkäx.**  
(30 st.)

Kallt smör och mjöl hackas med en kniv, tills blandningen blir smågryning. Blanda i den rivnaosten, därefter 1 msk konjak och ungefär 2 msk grädde. Arbeta degen med

en träsked tills den blir jämn, men ej längre. Degen bör vara ganska fast. Lägg den på kallt ställe för att stelna.

Degen utkavlas på ett smörpapper, naggas med en stålgaffel och uttages till runda kakor med ett pepparkaksmått. Kakorna får sitta kvar på papperet och gräddas tills de blir rostgula.

De skäres försiktigt från papperet medan de är varma och får kallna på galler. Vid serveringen penslas käxen med smält smör och finklippt krassé strös på. Denna kan vid behov utbytas mot finhackade rädisor eller blekselleri eller oliver.

Serveras till cocktail.

## Kaffe- och tebröd samt skorpor.

### Vetebröd.

1 msk flottyr	75—80 g jäst	Till pensling: ägg eller
6 dl ljum mjölk	150 g margarin eller smör	mjölk
800—900 g mjöl	6 msk socker	socker

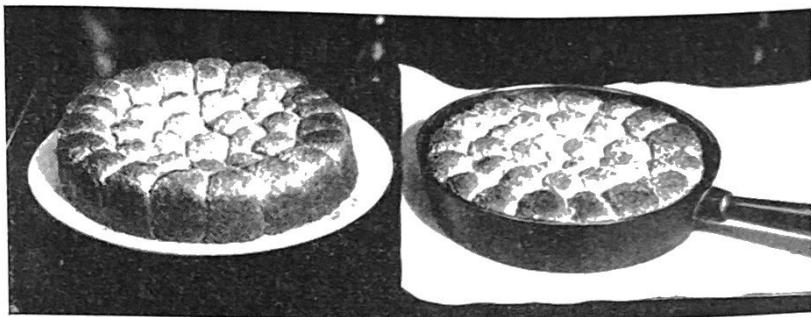
Flottyren smältes i en kastrull, *får svalna något*, varefter mjölken ihälles och får bli ljum. I ett bakfat lägges en del av mjölet, mjölken påhälles och degen arbetas med träspade. Jästen utrördes i 1 dl av den ljumma mjölken och tillsättes, varefter mer mjöl inarbetas, tills degen blir ganska fast. Då den är blank och smidig lägges en bakduk över och degen ställs att jäsa på dragfritt ställe. Då den jäst till sin dubbla storlek tillsättes oskirat margarin och socker samt mer mjöl om så behövs. Degen kan åter ställas att jäsa eller utbakas genast, se för övrigt Bakning sid. 841. Den lägges då upp på bakborDET och arbetas en stund med litet mjöl, varefter den formas till små bullar eller släta, långa bröd eller flätor. Bröden lägges på smord plåt och ställs att jäsa, varefter de penslas med ägg utrört med *litet* vatten. Eller mjölk tillsatt med socker. Brödet kan bestros med socker samt gräddas i ganska varm ugn.

*Variation:* Till finare vetebröd ökar man smörmängden samt tillsätter olika slags smakämnen såsom kardemumma, mandel, russin, suckat och syltade apelsinskal. Brödet penslas då med ägg och bestros med socker och hackad mandel.

### \* Syskon-kaka.

1 1/2 msk flottyr	3 msk socker	5 bittermandlar
2 dl mjölk	20—25 kardemummor	4 msk socker
30—35 g jäst	Till utbakning:	3 hackade, syltade
ungefärl 450 g mjöl	3—4 msk smör	apelsinskal
100 g smör eller margarin	20 g sötmandel	

Degen tillsättes enligt ovanstående recept, får jäsa till sin dubbla storlek. Då tillsättes sockret, det oskirade smöret och de skalade och *fint stötta* kardemummorna. Degen arbetas med en *stor* träsked i bakfatet tills den är blank och smidig och släpper fatet. Den upptages då på bakborDET och arbetas ytterligare, tills den släpper bordet. Den utrullas till längder, som avskäres till små, lika stora bitar. I dessa göres en fördjupning, som fylls med litet inhackat, syltat apelsinskal, varefter de rullas försiktigt tills de blir släta. Bullarna vändes i smält smör och där efter i en blandning av den skällade, malda mandeln och sockret. De lägges bredvid varandra i en med kallt smör tills bullarna är porösa. Får kakan jäsa för länge går en stor del av smaken förlorad. Den gräddas i ganska varm ugn. Undervärmen får ej vara för stark, då mandeln och sockret lätt brännes. Därför bör en extra plåt ställas under. Denna kaka håller sig längre färsk och mjuk än de enskaka bullarna skulle göra. Se bilden.



Syskonkaka.

Anm.: Man behöver ej göra sig besvär med att laga till en extra deg till denna kaka, ifall man samtidigt bakar vanligt enkelt vetebröd. En klick jäst deg avtages då och mer godsaker tillsättes efter smak.

Vid serveringen behöver kakorna ej skäras, ty det går lätt att ta isär bullarna med en kaktång.

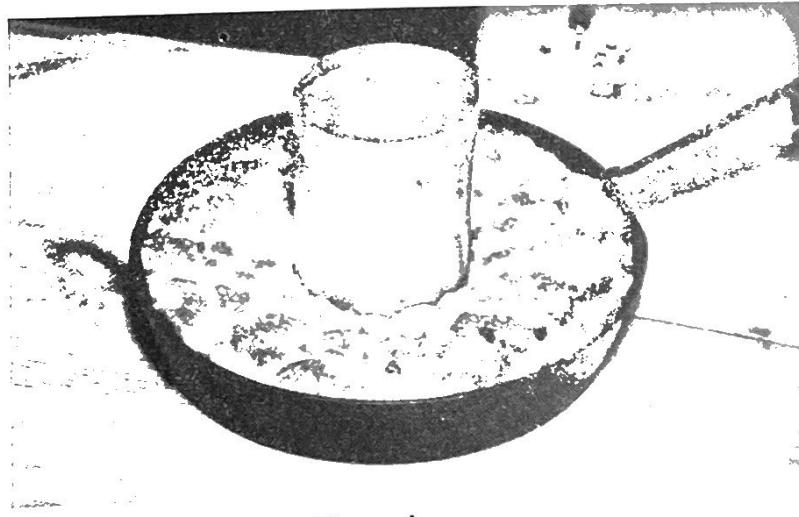
2 dl mjölk  
ungefärl 400 g mjöl  
50 g jäst utrörd i  $\frac{1}{2}$  dl  
av den ljumma mjölken  
 $\frac{1}{2}$  tsk salt  
1 ägg

Efter jäsningen iröres:  
150 g oskirat smör  
eller färskt margarin  
3–6 msk socker  
20–25 finstötta kardemummor

Att breda emellan:  
150 g rört smör  
1 dl sultanrussin  
40 g rostade nötkärnor  
20 g skållad sötmandel  
6 strukna msk socker

**Fin  
vetekaka  
eller krans.**

En vanlig jäsdeg görs enligt ett föregående recept på Vetebröd och får jäsa upp. Därefter iblandas smör, socker och kardemumma. Något mer mjöl inarbetas och degen får åter jäsa upp i fatet, om tiden så tillåter. Rör 150 g smör, iblanda russinen, de lätt rostade, finhackade nötkärnorna, vilkas



Fin vetekrans.

skal avgnides i ett vitt papper efter rostningen, samt den skållade och finhackade mandeln och sockret.

*Utbakning:* En liten del av den på bordet arbetade *degen* utkavlas till en *tunn*, rund kaka, som lägges i en väl smörad stekpanna, ungefärl 24 cm i diameter. Degen skall täcka botten och sidorna. Resten av degen, som ej får vara fastare än att den nätt och jämnt kan hanteras, utkavlas till en något tjockare kaka. 1 msk av smör- och fruktblandningen utbredes på bottenkakan i pannan. Resten bredes på den utkavlade kakan,

som rullas ihop. Rullen klippes i ungefär 4 cm långa bitar, som *ställs* på den *skurna* sidan bredvid varandra i pannan.

Den som önskar baka ut brödet i kransform ställer först en *smal*, smörad bleckform mitt i pannan, se bild å föregående sida.

Degen får åter jäsa upp ordentligt, 30—40 min. Kakan penslas med ägg, bestros med litet hackad mandel och socker och gräddas i medelvarm ugn ungefär 25 min. Undervärmen måste vara god, eljest blir kakan "degig".

Är hållbar till följd av den stora smörmängden.

*Anm.*: Har man ej en ugn med jämn, god värme är det bättre att baka ut degen till gifflar och lägga en klick av smör- och fruktblandningen på varje degbit innan den rullas ihop till en giffel.

### \* Dansk vetekrans.

<i>Deg I:</i> 45—50 g jäst	5 msk socker	syltade apelsinskal
$\frac{1}{2}$ dl ljust mjölk	20 kardemummor	ungefärlig 430 g = $8\frac{1}{2}$ dl
1 dl mjöl	60 g kärnfria russin	mjöl
<i>Deg II:</i> 125 g smör eller färskt margarin	8 bittermandlar (35 g sötmandel)	3 dl ljust mjölk

*Deg I:* Rör ut jästen i  $\frac{1}{2}$  dl ljust mjölk och arbeta in 1 dl mjöl i denna blandning samt låt den komma i jäsningsmedan resten av deg II göres i ordning.

Rör smöret eller margarinet och sockret. Tillsätt de *finstötta* kardemummorna, de skållade och rivna bittermandlarna samt de fint skurna apelsinskalen och de skurna russinen. Sötmandeln skallas och hackas grovt.

*Deg II:* Gör en deg på vanligt sätt av den ljusta mjölkens och mjölet, tillsätt jästblandningen och arbeta degen väl. Sist irörs smörblandningen. Låt degen jäsa upp,



Dansk vetekrans.

arbata den i fatet med en sked. Degen får ej vara alltför lös. Lägg den i en väl smörad bårdform rympande *minst*  $1\frac{3}{4}$ —2 l. Degen får åter jäsa upp och brödet gräddas i ganska varm ugn 30—40 min. När kakan kallnat kan den glaseras med vattenglasyr av 2 dl florsocker och  $1\frac{1}{2}$  msk vatten. Glasyrn skall vara som en tunn gröt. Den bredes över hela kakan och hackade, syltade apelsinskal strörs på, se bilden.

Serveras till te eller kaffe.

Det är ej nödvändigt, men är bäst att jäsa degen två gånger. Den färdiga degen kan således läggas direkt i sin form och får jäsa upp i denna.

*Gräddningstid:* 30—40 min.

120 g smör eller färskt margarin	300 g mjöl 1 $\frac{1}{4}$ dl god mjölk	15 finstötta kardemum- mor
$\frac{3}{4}$ dl socker	2—3 syltade apelsinskal eller 20 g suckat	15 skållade och hackade sötmandlar ( $\frac{3}{4}$ dl russin)
1 stort ägg		
30 g jäst		

\* Fin  
kaffekaka  
gräddad  
ovanpå  
spisen.

Rör smör och socker tills blandningen är ljus och porös. Tillsätt ägget.

Rör ut jästen i den *ljumma* mjölken, arbeta in största delen av mjölet med en träsked tills degen blir jämn och smidig och släpper fatet. Tillsätt äggbländningen och resten av mjölet samt smakämnen. Russinen kan uteslutas. Om de medtages skäres de i bitar. De får ej vara torra och hårda. Om så är, förvälles de först och torkas.

En s. k. *bakapparat*: en hålform med lock och ställning, se bilden vid Sockerkaka gräddad ovanpå spisen sid. 894, smörjes väl med oskirat smör och beströs med siktat bröd.

Degen ilägges (ovanstående mängd är lagom till formen). Degen får jäsa, ej fullt till sin dubbla storlek.

Formens underdel, se bilden, ställes mitt över en ej för stark gaslåga, något större än en sparläga, och formen ställes ovanpå. Locket påsättes genast! Se till att ventilationshålen i formen modereras med hålen i locket, så att hålen står halvöppna. Efter 25 min. vrider locket försiktigt, så att hålen blir fullt öppna. Efter ytterligare 15—20 min. brukar kakan vara färdig. Tag försiktigt av locket och prova kakan med en sticka.

Så snart kakan är färdig tages den genast av elden och får stå utan lock 6—7 min. innan den stjälpes upp. Är mycket god. Den bör ligga i täckt kärl till följande dag, då den serveras.

Om man så vill kan kakan beströs med hackade, syltade apelsinskal eller rostad mandel. Så litet glasyr som möjligt penslas på kakan, se föregående recept, eljest blir den för söt.

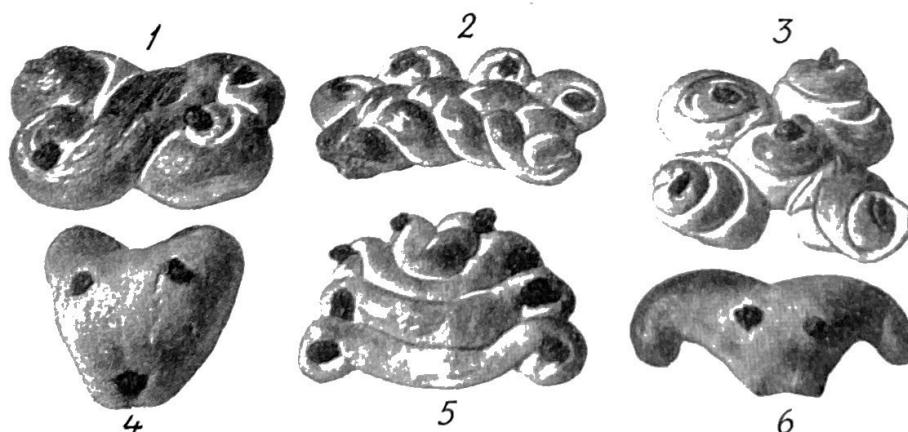
Vanlig enkel vetedeg kan även gräddas i formen.

Anm.: Ovanstående deg kan naturligtvis även gräddas i ugn i en smörad vanlig hål- eller bårdform.

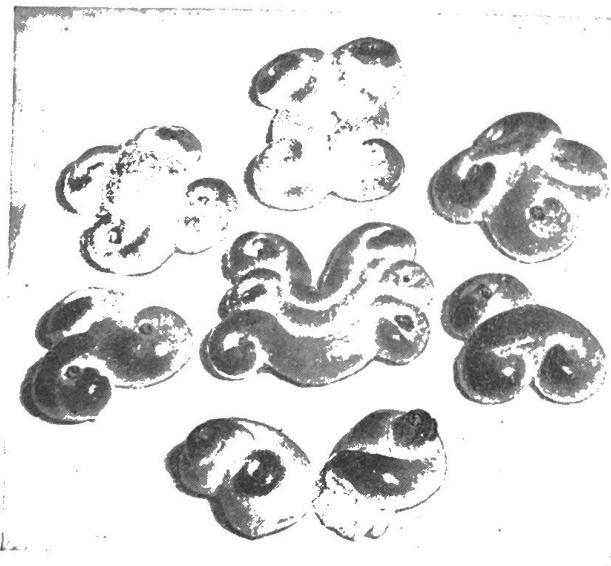
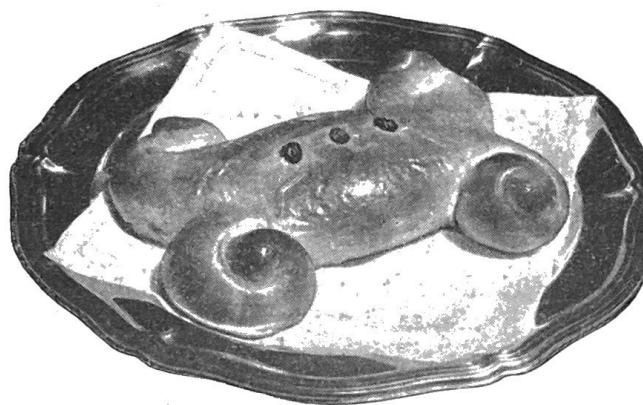
$\frac{1}{2}$ l god mjölk	3—3 $\frac{1}{2}$ dl socker	Till pensling:
800—900 g vetemjöl	100 g sunmaidrussin	ägg
50—75 öre saffran	20 g sötmandel	litet vatten
70—75 g jäst	5 bittermandlar	15 sötmandlar
250 g margarin och smör	1 ägg	socker

\* Saffrans-  
bröd.

Mjölken värmes tills den är ljum. Häll  $\frac{1}{2}$  dl av denna i en kopp och rör ut jästen i den. Resten av mjölken hällas i ett bakfat och större delen av mjölet iröres med



1. Tors kors. 2. Krona. 3. Guldvagn. 4. Katt. 5. Prästens hår. 6. Bock.



Lucia- eller julkusar utbakade efter mönster av gamla "kultbröd": A. Såkaka. B. Stor Luciakuse. C. Små Luciakusar.

tillsättes, en del sparas till utbakningen, och degen släpper fatet. Den utkavlas genast, utan att först få jäsa upp, till en fyrkantig, ganska tjock kaka. Degens behandling vid tillsats av margarinet, se recept och bilder vid Smördeg sid. 873. Degen bör hanteras på svalt ställe. Skulle margarinet det oaktat

träspade. Jästblandningen tillsättes, varefter mer mjöl inarbetas. Degen skall arbetas tills den är smidig och blank och släpper spaden. Den får jäsa upp till sin dubbla storlek.

Saffranet stötes fint tillsammans med en bit socker samt utröras i 1 msk vatten. Då degen jäst upp tillsättes saffran, oskirat smör eller margarin, socker, russin samt den skållade och malda mandeln. Degen arbetas åter i fatet och då den är smidig tages den upp på bakkordet. Så litet mjöl som möjligt användes till utbakningen. Degen bakas ut till småbullar eller längder eller en stor krans eller kaka i en stor, smord stekpanna. Se recept och bild vid Fin vetekaka eller krans på en föregående sida. Då bröden är uppjästa penslas de med ägg, bestros med hackad mandel och socker och gräddas i varm ugn. De minsta bröden gräddas i starkare värme än de stora.

Anm.: Då Lucia- eller julkusar skall utbakas av saffransdeg kan denna vara enklare.

Utbakning i form av gamla kultbröd, se bilderna. Utbakning till barnens julbord, se bilderna på sid. 922.

- 30—40 g jäst  
1 ägg  
2 dl kall mjölk  
400 g vetemjöl  
*Till inkavling:* 300 g margarin (eller smör)  
*Till pensling:* ägg blandat med helt litet vatten  
*Glasyr:* 1  $\frac{1}{2}$  dl florsocker  
1  $\frac{1}{2}$  msk vatten  
(3 msk hackat syltat apelsinskal)

Jästen utröras i en del av den kalla mjölkens. Ägget och resten av den kalla mjölkens ivispas, mjölet

krypa ut vid kavlingen och degen fastna vid bordet, får den vila på kallt ställe tills den blivit fast igen, då vikning och kavling fortsättes.

Då degen är färdig utkavlas den till knappt 1 cm tjock kaka, som utsporras till 1 dm breda fyrkanter. Dessa formas på så sätt att två eller alla fyra hörnen vikes mot mitten och tryckes till hårt där de mötas. De lägges på lätt smord plåt och får jäsa upp långsamt. Står de för varmt smälter margarinet och wienerbröden blir ej bladiga. De penslas med ägg och gräddas i het ugn tills de fått vacker färg. — Florsockret och vattnet blandas och de fint hackade apelsinskalen tillsättes. Med denna blandning glaseras de kalla bröden.

Anm.: Wienerbröd blir porösare och lättare med margarin än med smör.

1 ½ dl kall mjölk  
1 ägg  
25 g jäst  
3 msk socker  
300 g mjöl

*Till inkavling:*

180—200 g färskt mar-  
garin eller smör

*Fyllning:*

50 g sun-maidrussin

25 g sötmandel

4 syltade apelsinskal

*Glasyr:*

1 ½ dl florsocker

1—1 ¼ msk vatten

\* **Wiener-**  
**horn.**  
(2 st.)

Degen göres enligt ovanstående recept och smöret inkavlas på samma sätt som i Smördeg, se sid. 873.

Då degen är färdigkavlad delas den i två delar. Varje del utkavlas till en jämn, lång remsa, ungefär 10—11 cm bred. Russin, hackade, syltade apelsinskal och grovt hackad mandel ströss på och tryckes ned i degen för att ej bränns under gräddningen. Degkanterna på båda längsidorna vikes upp 1 ½ cm varpå de tryckes till hårt och degremsan överflyttas på smord plåt och formas samtidigt till en halvmånformad båge. Degen får jäsa upp långsamt på ej för varm plats. Degkanterna penslas med utblandat ägg, och bröden gräddas i het ugn 10—12 min.

Hornen får kallna och glaseras med vattenglasyr, som ej får vara för lös.

Anm.: Brödet blir lättare med margarin än med smör. Allt wienerbröd är naturligtvis bäst färskt, men är även gott efter några dagar, om det då värmes upp helt litet.

30 g flottyr  
½ 1 dl mjölk  
55—70 g jäst

1 msk socker  
ungefär 800 g vetemjöl

75 g smör eller färskt  
margarin  
4 msk socker

\* **Tekakor.**  
(4—5 st.)

Degen tillsättes enligt recept på Vetebröd, se sid. 854. Då den jäst till sin dubbla storlek, tillsättes smöret och sockret. Degen arbetas åter i fatet med något mera mjöl, om så behövs. Då den är smidig, arbetas den på bakbordet och delas i 4—5 bitar. Varje del formas till en rund bulle, som kavlas försiktigt, så att den blir jämn, rund och 1 ½ cm tjock. Den naggas med en köttgaffel och flyttas försiktigt på en bakplåt. Kakorna täckes med lätt bakduk, får jäsa upp, penslas med utblandat ägg och gräddas i ganska varm ugn.

Degen kan även utbakas till små, tunnare kakor, som då serveras hela.

De större, gräddade och *kalla* tekakorna skäres i trekantiga bitar, som klyves. Serveras med smör och marmelad till te.

Av samma deg kan man baka ut stora, *tunna* knäckebrödkakor, som naggas. De överflyttas varsamt på plåtar, skåras i 8—10 bitar, får jäsa upp och gräddas guldgula i svag ugnsvärme, så att de samtidigt torkar och blir knaprige.

\* Semlor.

(8 st.)

1 ägg  
1  $\frac{1}{2}$  dl ljumt vatten  
20–25 g jäst  
90 g smält, ljumt smör  
eller margarin  
300–325 g mjöl

Efter järsningen:  
 $\frac{3}{4}$  dl socker  
15 skållade, hackade  
sötmandlar  
4 rivna bittermandlar

2 tsk kanel  
8 kardemummor  
1 tsk bakpulver  
Till pensling:  
ägg och vatten

Jästen utröras i ett par msk *ljumt* vatten. Ägget och det *ljumma* vattnet vispas till sammans och hälften av mjölet inarbetas. Jästen och det *ljumma* smöret iblandas, varefter litet mera mjöl tillsättes och degen arbetas, tills den släpper fatet och skeden. Degen får jäsa upp till sin dubbla storlek.

Återstoden av mjölet och bakpulvret siktas tillsammans och blandas med den iord-



Fyllda semlor.

ninggjorda mandeln jämte kryddorna och sockret. Alltsammans blandas i degen, som arbetas, tills den blir smidig och blank. Degen delas i åtta delar, som utbakas till semlor, vilka ställes på smord plåt. Får väl jäsa upp, penslas *försiktigt* med hopblandat ägg och vatten och gräddas i varm ugn 10–12 min. Då de kallnat och skall serveras *klippes* ett lock i toppen. De fylls med mandelmanna och vispad grädde. Locket lägges på. Fyllningen bör synas, se bilden.

*Gräddningstid:* 10–12 min.

Anm.: Dessa semlor blir lättare och porösare än de som bakas på mjölk.

\* Fina kaffegifflar.  
(30–35 st.)

2 dl tunn grädde  
100 g smör eller färskt  
margarin  
30 g jäst  
1 ägg

1 gula  
50 g socker  
1 knivsudd salt  
ungefärl 400–500 g mjöl  
(nätt 1 l.)

Till pensling:  
1 äggvita  
Att strö på:  
hackad mandel  
socker

Smöret smältes och blandas med grädden i ett fat. Hälften av mjölet nedröras. Jästen utröras i ett par msk ljum grädde och röres i degen. Mer mjöl inarbetas, så att degen blir ganska fast. Den får jäsa upp till sin dubbla storlek.

Ägget, gulan och sockret vispas tillsammans och blandas i den uppjästa degen. Mjöl tillsättes, tills degen blir lagom fast. Den arbetas kraftigt. Tages upp på bakbordet,

arbetas med händerna, delas i tre delar och utkavlas till runda kakor av  $\frac{1}{3}$  cm tjocklek, utskäres korsvis över hela kakan efter linjal i trekant, vilka rullas ihop från basen mot spetsen och formas till gifflar. De lägges på smord plåt och får väl jäsa upp men ej så länge att de blir platta och börjar spricka på ytan. De penslas med äggvita utblandad med litet vatten och beströrs med socker och hackad mandel. Gräddas i varm ugn 10—15 min.

Önskas gifflarna finare, kan degen penslas med smör och beströrs med finhackad, syltad frukt, innan gifflarna rullas ihop. — Goda och lätta.

*Gräddningstid:* 10—15 min.

I: 140 g smör eller mar-garin

170 g mjöl  
1 knivsudd salt

eller 50 g oskållad, mald mandel

II: 4 msk grädde

Fyllning:  
1 gula  
2 msk socker  
50 g malda nöt-kärnor

det rivna skalet av  $\frac{1}{2}$ —1 citron  
*Till pensling:*  
äggvita eller gula pärlsocker

\* Kaffe-gifflar med nötfyllning.  
(16 st.)

140 g mjöl  
20 g jäst  
1 msk socker  
1 ägg

I: Lägg det kalla smöret i mjölet och hacka allt till en smågryning massa.

II: Gör en deg av ljum grädde, i vilken jästen utrörtes, största delen av mjölet, sockret och ägget tillsättes. Rör i den hackade smör- och mjölblandningen. Arbetas till en smidig deg. Får jäsa till dubbla storleken.

Arbete in resten av mjölet, dela degen i två delar och kavla ut varje del till en rund kaka  $\frac{1}{2}$  cm tjock som efter linjal utskäres korsvis i åtta lika delar, som bildar långa trekantiga bitar.

*Till fyllningen:* Rör gula och socker, blanda i de malda nötkärnorna och citronskalet.

Lägg en klick av fyllningen på varje trekant, rulla ihop bitarna från basen mot spetsen och forma dem till gifflar. Dessa får jäsa väl upp på en plåt. Pensla bröden med äggvita och beströ dem med pärlsocker. Grädda dem i het ugn 10—15 min.

*Gräddningstid:* 10—15 min.

#### Variation:

Önskar man få bröden fortare färdigbakade, tillagas följande deg:

Sikta ihop 250 g mjöl, 2 msk socker, 2 tsk bakpulver. Lägg 100 g kallt smör i blandningen och hacka den till en smågryning massa. Tillsätt grädden och arbeta degen tills den blir jämn, men ej längre.

Degen utkavlas, uttages, fylls med ovannämnda ingredienser. Degen formas, penslas och beströrs. Bröden kan gräddas genast i medelvarm ugn. Kan ugnsvärmen regleras, och den vara något svalare de första 6—7 min. tills bröden hinner svälla ut och däröfter starkare.

Serveras alldeles färsk. — Goda!

150 g smör eller färskt margarin

3—4 syltade apelsinskal  
15 finstötta kardemum-

#### Glasyr:

2 dl siktat florsocker  
ungefär  $1\frac{1}{2}$  msk vatten  
(1 tsk citronsaft)

knappt 1 dl socker

15—20 skållade och hac-

#### Att strö på:

3 syltade, hackade apelsinskal

2 ägg

kade sötmandlar

25—30 g jäst

1 dl kärnfria russin

250 g mjöl

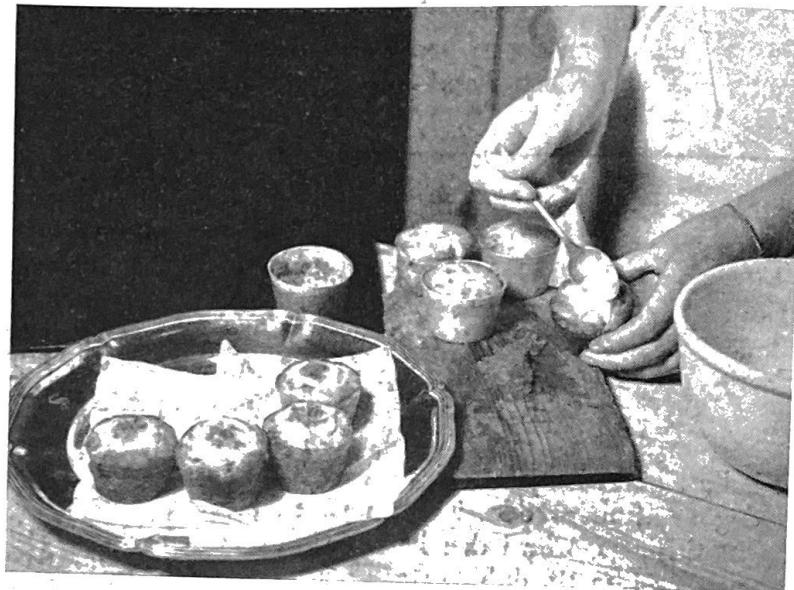
1  $\frac{1}{4}$  dl mjölk

\* Te-muffins.  
(20 st.)

Rör smöret och sockret, tills blandningen är ljus och porös. Tillsätt äggen, ett i sänder.

Rör största delen av mjölet och den *ljumma* mjölken, i vilken jästen utrörtes, i ett fat, och arbeta degen med en stor tråsked, tills den släpper fatet. Tillsätt äggbländningen, resten av mjölet och alla smakämnen.

Lägg degen i små, väl smorda, släta pastejformar, som fylles drygt halva. Låt degen



Te-muffins glaseras.

jäsa nästan till sin dubbla storlek. Ställ formarna *försiktigt* på en plåt. Grädda bröden i varm ugn 7—10 min., får stå kvar i formarna 5 min. varefter de uppstjälps.

Då bröden svalnat, glaseras de ovanpå med vattenglasyr och i mitten lägges litet apelsinskal, se bilden. Serveras aldeles färsk (eller uppfärskade i varm ugn) till te eller kaffe.

Är mycket goda, lätta och ej söta.

Gräddningstid: 7—10 min.

\* **Muffins.**  
(Enklare.  
15—16 st.)

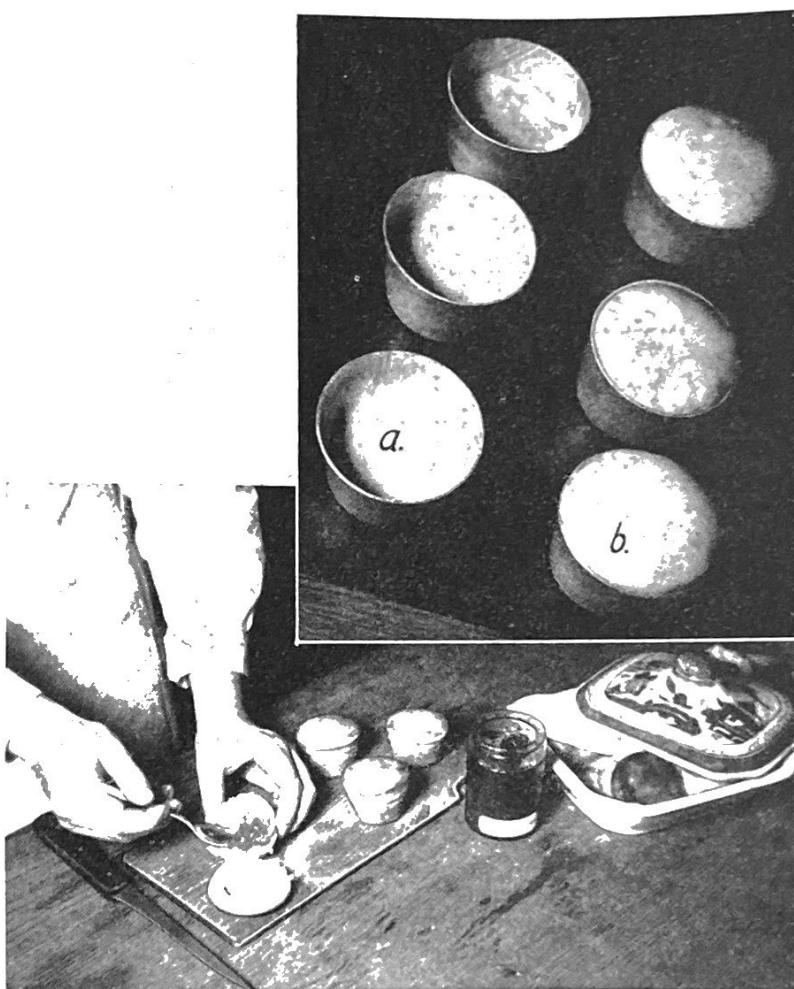
250 g mjöl	50 g socker = 3 msk	1 1/2 dl gräddmjölk
100—125 g smör eller	1 1/2 ägg	20—25 g jäst
margarin		

Smör och mjöl hackas med en kniv eller blandas med fingerspetsarna, socker och ägg röres i, den *ljumma*, ej för varma mjölken, i vilken jästen utrörts, tillsätttes. Degen arbetas med tråsked, tills den blir blank och smidig.

Vanliga halvhöga pastejformar penslas med smör och fylles drygt halva med deg. Formarna ställs på en plåt och degen får jäsa på ej för varm plats. Då degen jäst så att formarna är fulla, gräddas bröden i ganska varm ugn. De stjälpes upp. Om undersidan på de uppstjälpta bröden är för ljus, kan de åter insättas i ugnen, *utan formar*, med den ljusa sidan uppåt.

Då de svalnat men ännu är varma skäres de itu tvärsöver med en vass, tunn kniv. Litet smör bredes på den skurna ytan, och bröden lägges åter samman, så att de ser hela ut. Man kan också breda marmelad eller gelé på den ena halvan och smör på den andra eller också endast gelé. Lägges i en servett i en varm karott med lock, se bilden.

Dessa bröd är mycket lätta. Serveras till kaffe eller te.



Muffins. a. ojäst deg. b. färdigjäst deg. Nedan: ett bröd skäres tvärs över och gelé eller marmelad bredes på. De hoplagda bröden lägges i en liten värmad servett i karott med lock.

Bakas som muffins i föregående recept utom att en liten utrullad degkula så stor som en nöt lägges mittpå degen i varje form för att få kakorna att se ut som äkta briocher. De senare är mycket besvärliga att baka. Gräddas och serveras enligt föregående recept.

1 dl mjölk  
25 g jäst  
275 g mjöl  
75 g smör  
40 g socker

2 golor  
1 vita  
rivna skalet av 1 citron  
fruktmos eller fast hal-  
lonsylt

*Till pensling runt deg-  
kanten:*  
1 vita  
*Till kokning:*  
flottyr eller kronolja

Mjölken ljummas. En deg görs av hälften av mjölet, mjölken och den i litet av den ljumma mjölken utrörda jästen. Degen får jäsa till sin dubbla storlek. Smöret röres tillsammans med sockret, tills det blir vitt och poröst. Då iblandas gulorna och vitan och det rivna citronskälet. Denna blandning lägges i den väl uppjästa degen, återstoden av mjölet tillsättes och degen arbetas åter, tills den blir blank och släpper skeden. Degen får ej vara fastare än att den nätt och jämnt kan kavlas. Den utkavlas på bakbordet till 1 cm tjocklek. Med ett runt pepparkaksmått uttages runda kakor. På halva antalet lägges en klick fruktmos eller fast sylt. Kanterna penslas med helt lätt

### Brioche i formar.

\* Berliner-  
munkar.  
(18—20 st.)

uppväspad äggvita, en annan kaka lägges över och kanterna *hoptryckes väl runtom*. Munkarna lägges på smörade smörpapper, som lägges på osmorda plåtar. Får jäsa 1—1½ tim., varefter de kokas ljusbruna i ej för het flottyren. Får rinna av på papper eller linne. Serveras varma beströdda med litet socker.



Berlinermunkar.

*Anm. I:* Lägges munkarna i för het flottyren, hinner de ej bli genomkokta, förrän de är brända på ytan.

Är flottyren alltför litet upphettad, intränger den i munkarna, som då blir för feta.

*Anm. II:* Vid kokningen avklippes papperet runt en munk i sänder. Denna med papperet tages på en hälslev och nedläggas i den heta flottyren. Papperet faller då genast av degen och upptages med hälsleven. På detta sätt kan man utan någon olägenhet flytta de lösa munkarna från plåten till flottyren utan att deras form förstörs. (Är munkarna fasta, smakar de ej bra.)

\*  
(I)  
15

**\* Råg-skorpor.**

125 g god flottyren	1 dl ljum mjölk
4 dl mjölk	75 g jäst
450 g samsikt = halv-siktat rågmjöl	vetemjöl efter behov

*Efter uppjäsningen:*  
175 g osmält margarin  
2–3 dl ljum sirap  
1 msk finstött fänkal  
1 msk finstött anis

Först uppvärmes flottyren i en kastrull. Då flottyren svalnat något tillsättes 4 dl mjölk. Då blandningen är ljum hälles den i ett bakfat, rågmjölet tillsättes och arbetas med en spade tills allt är väl blandat. Då iblandas jästen, som först utröres i 1 dl ljum mjölk. Därefter tillsättes vetemjöl tills degen blir ganska fast. Arbeta den väl. Får jäsa upp. Se för övrigt om jäsning m.m. under Bakning sid. 841.

Då ganska mycket sirap ingår i en jäsdeg, bör denna jäsa upp i bakfatet ännu en gång, sedan den knappt ljumma sirapen och kryddorna inarbetats. Efter andra uppjäsningen arbetas den åter i bakfatet tills den blir smidig, då den upplägges på ett mjölat bakkord och arbetas med händerna, tills den blir så smidig att den ej fastnar vid bordet.

*Utbakning:* Degen delas i fyra delar, som var för sig utrullas till en lång, *smal rulle*, som lägges på en smord bakplåt. Degen bör vara så fast, att de runda rullarna behåller formen, då de är utbakta. Längderna lägges bredvid varandra med helt litet mellanrum, så att bullarna jäser ihop. Då de är väl och lagom uppjästa, gräddas de i medel-

uppväspad äggvita, en annan kaka lägges över och kanterna *hoptryckes väl* runtom. Munkarna lägges på smörade smörpapper, som lägges på osmorda plåtar. Får jäsa 1—1½ tim., varefter de kokas ljusbruna i ej för het flottyren. Får rinna av på papper eller linne. Serveras varma beströdda med litet socker.



Berlinermunkar.

*Anm. I:* Lägges munkarna i för het flottyren, hinner de ej bli genomkokta, förrän de är brända på ytan.

Är flottyren alltför litet upphettad, intränger den i munkarna, som då blir för feta.

*Anm. II:* Vid kokningen avklippes papperet runt en munk i sänder. Denna med papperet tages på en hälslev och nedläggges i den heta flottyren. Papperet faller då genast av degen och upptages med hälsleven. På detta sätt kan man utan någon olägenhet flytta de lösa munkarna från plåten till flottyren utan att deras form förstörs. (Är munkarna fasta, smakar de ej bra.)

\* Råg-skorpor.

125 g god flottyren	1 dl ljum mjölk	<i>Efter uppjäsningen:</i>
4 dl mjölk	75 g jäst	175 g osmält margarin
450 g samsikt = halv-siktat rågmjöl	vetemjöl efter behov	2—3 dl ljum sirap

Först uppvärmes flottyren i en kastrull. Då flottyren svalnat något tillsättes 4 dl mjölk. Då blandningen är ljum hälles den i ett bakfat, rågmjölet tillsättes och arbetas med en spade tills allt är väl blandat. Då iblandas jästen, som först utröres i 1 dl ljum mjölk. Därefter tillsättes vetemjöl tills degen blir ganska fast. Arbeta den väl. Får jäsa upp. Se för övrigt om jäsningsmetoden sid. 841.

Då ganska mycket sirap ingår i en jäsningsdegs massa, bör denna jäsa upp i bakfatet ännu en gång, sedan den knappt ljumma sirapen och kryddorna inarbetats. Efter andra uppjäsningen arbetas den åter i bakfatet tills den blir smidig, då den upplägges på ett mjölat bakbord och arbetas med händerna, tills den blir så smidig att den ej fastnar vid bordet.

*Utbakning:* Degen delas i fyra delar, som var för sig utrullas till en lång, *smal rulle*, som lägges på en smord bakplåt. Degen bör vara så fast, att de runda rullarna behåller formen, då de är utbakta. Längderna lägges bredvid varandra med helt litet mellanrum, så att bullarna jäser ihop. Då de är väl och lagom uppjästa, gräddas de i medelljum.

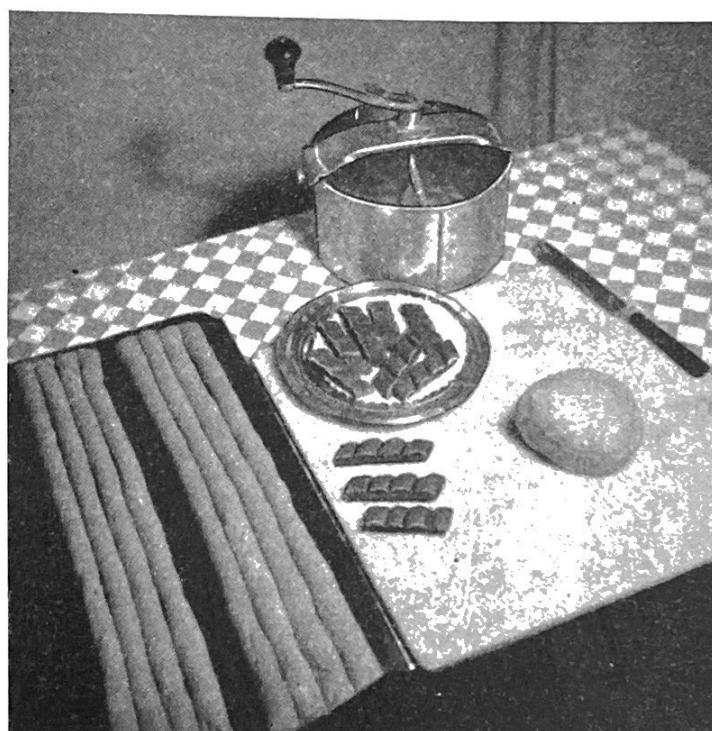
varm ugn. Då de är färdiga penslas de genast med varmt vatten samt överföres varsamt på ett bakbord med bakduk. Då brödet är *riktigt kallt*, skäres de långa längderna varsamt från varandra. Giv akt på, att man skall *såga* med kniven och ej trycka den hårt mot brödet, som då plattas till. Längderna skäres i 2 cm breda skivor, som skäres itu till över- och underskorpa. Lägges med något mellanrum på plåtar och torkas.

Torka skorporna i mycket *svag* ugnsvärme, eljest blir de ej möra.

Degen görs på samma sätt och av samma ingredienser som är angivna i föregående recept utom att man kan minska på flottyr, margarin och sirap. Använd så mycket samsiktat rågmjöl som möjligt. *Litet* vetemjöl bör tillsättas för konsistensens skull.

*Utbakning:* Rulla ut jämma, fingertjocka längder. Lägg dem en aning från varandra

### \* Enkla rågskorpor.



Enkla rågskorpor. (Ge akt på den enkla degmaskinen.)

på en bakplåt, se bilden. Av 3 (å 4) längder bredvid varandra brukar det bli lagom stora skorpor.

De utrullade längderna skall under jäsningen jäsa ihop. Låt dem bli *väl* uppjästa! Gräddas i ej för varm ugn. Undervärmen får ej vara för stark. Bäst är att sätta en extra plåt inunder.

Då bröden är gräddade, penslas de med kokhett vatten för att bli blanka på ytan.

Då de är *fullkomligt kalla*, skäres längderna snett eller tvärsöver till skorpor, se de färdiga skorporna på bilden. De torkas *långsamt* vid *mycket svag* ugnsvärme på dubbla plåtar. Goda och möra!

3 msk flottyr  
4 dl ljum mjölk  
400 g rågsikt

vetemjöl till lagom fast  
deg och till utbakning  
65–75 g jäst  
1 dl ljum mjölk

150–200 g margarin  
2–2 ½ dl brun farin  
3–4 pomeransskal

### \* Krydd- skorpor.

Degen tillsättas, arbetas, jäses och behandlas enligt ett föregående recept på Rågskorpor. Pomeransskalen kokas alldelens mjuka i vatten, varefter allt det ljusa, lösa

skäres bort och det bruna skalet *finhackas*. Farinsockret, det osmälta margarinet samt pomeransskalen lägges i den uppjästa degen. Mera mjöl tillsättes, degen får åter jäsa upp i fatet. Den behandlas och utbakas enligt ovan angivna recept.

*Anm.:* Skorpor av rågsikt vill ej gärna bli möra. Därför är sirapen, som även gör degen tung, utbytt mot farinsocker.

### \* Grahams-skorpor.

2 msk flottyr	300 g vanligt vetemjöl	100 g margarin
$\frac{1}{2}$ l mjölk	60–65 g jäst	1 $\frac{1}{2}$ –2 dl brun farin
500 g grahamsmjöl		
= sammalat vetemjöl		

Degen tillsättes och jäses som nedanstående veteckor. Då den är väl uppjäst iblandas margarinet och sockret. Degen arbetas, tills den är så smidig att den släpper bakbordet och händerna. Utrullas i längder, som skäres i lika stora bitar (som till vanliga veteckor). Dessa utrullas till jämntjocka smala bröd och lägges en bra bit från varandra på plåten, så att de ej jäser ihop. Se bilden vid Medeviskorpor vid ett följande recept. Får jäsa upp ordentligt, gräddas, penslas med hett vatten och får kallna. Skäres varsamt mitt itu till över- och underskorpor och skåras lätt med 2 skärar snett över. Blir skårorna för djupa, går skorporna lätt sönder. Torkas försiktigt.

*Anm.:* Skorporna kan även bakas på endast grahamsmjöl, då de blir ännu näringrikare.

### \* Vete-skorpor.

1 stor msk flottyr eller 2 msk kronolja	$\frac{1}{2}$ l oskummad mjölk 70–75 g jäst omkring 1 kg mjöl	150 g färskt margarin 8 msk socker
--	---	---------------------------------------

Flottyren eller oljan värmes i en kastrull,  $4\frac{1}{2}$  dl mjölk ihälles och får bli *ljum*. (Upphetas flottyren för mycket fräser mjölken över, då den ihälles.) — En del av mjölet inarbetas med en degspade. Jästen utröres i  $\frac{1}{2}$  dl knappt *ljum* mjölk. Blandningen röres i degen, varefter så mycket mjölk tillsättes, att man får en ganska fast deg, som arbetas kraftigt, tills den är smidig och blank och släpper sked och fat. (Detta görs fort i en assistent.) Litet mjöl ströss då över, fatet täckes med bakduk, och degen får stå på ljumt, dragfritt ställe att jäsa upp. Då den jäst till sin dubbla storlek, tillsättes margarinet och sockret. Degen arbetas åter i fatet, tills den är smidig. Det är fördelaktigt att låta den jäsa upp i fatet ännu en gång, men det är ej absolut nödvändigt. Efter andra uppjäsningen upptages degen på mjölat bakbord och arbetas med händerna, tills den ej längre fastnar vid bakbordet. Deg till skorpor skall vara fastare än till annat vetebröd. Degen delas, rullas ut i längder, som avskäres i lika stora bitar, vilka rullas på nästan omjölat bakbord, tills de är aldeles släta och blänka och utan "rynkor" eller sprickor. De ställs något från varandra på väl rengjorda, helt lätt smorda plåtar. Bullarna täckes med lätt duk, får jäsa *väl* upp på ljumt ställe. Prövas med tryck av fingret, om de är lätta.



Veteckor. Bullarna klyves med en gaffel. Ge akt på ugnsluckan, som ställs en aning på glänt under skorporskörningen om det ej finns spjäll i ugnen.

skäres bort och det bruna skalet *finhackas*. Farinsockret, det osmälta margarinet samt pomeransskalen lägges i den uppjästa degen. Mera mjöl tillsättes, degen får åter jäsa upp i fatet. Den behandlas och utbakas enligt ovan angivna recept.

Anm.: Skorpor av rågsikt vill ej gärna bli möra. Därför är sirapen, som även gör degen tung, utbytt mot farinsocker.

**\* Grahams-skorpor.**

2 msk flottyr	300 g vanligt vetemjöl	100 g margarin
$\frac{1}{2}$ l mjölk	60–65 g jäst	1 $\frac{1}{2}$ –2 dl brun farin
500 g grahamsmjöl = sammalet vetemjöl		

Degen tillsättes och jäses som nedanstående veteskorpor. Då den är väl uppjäst iblandas margarinet och sockret. Degen arbetas, tills den är så smidig att den släpper bakbordet och händerna. Utrullas i längder, som skäres i lika stora bitar (som till vanliga veteskorpor). Dessa utrullas till jämntjocka smala bröd och lägges en bra bit från varandra på plåten, så att de ej jäser ihop. Se bilden vid Medeviskorpor vid ett följande recept. Får jäsa upp ordentligt, gräddas, penslas med hett vatten och får kallna. Skäres varsamt mitt itu till över- och underskorpor och skåras lätt med 2 skåror snett över. Blir skårorna för djupa, går skorporna lätt sönder. Torkas försiktigt.

Anm.: Skorporna kan även bakas på endast grahamsmjöl, då de blir ännu näringrikare.

**\* Vete-skorpor.**

1 stor msk flottyr eller 2 msk kronolja	$\frac{1}{2}$ l oskummad mjölk 70–75 g jäst omkring 1 kg mjöl	150 g färskt margarin 8 msk socker
--	---	---------------------------------------

Flottyren eller oljan värmes i en kastrull,  $4\frac{1}{2}$  dl mjölk ihälles och får bli *ljum*. (Upphettas flottyren för mycket fräser mjölken över, då den ihälles.) — En del av



Veteskorpor. Bullarna klyves med en gaffel. Ge akt på ugnslackan, som ställs en aning på glänt under skorpontorkningen om det ej finns spjäll i ugnen.

mjölet inarbetas med en degspade. Jästen utröras i  $\frac{1}{2}$  dl knappt *ljum* mjölk. Blandningen röres i degen, varefter så mycket mjölk tillsättes, att man får en ganska fast deg, som arbetas kraftigt, tills den är smidig och blank och släpper sked och fat. (Detta görs fort i en assistent.) Litet mjöl strös då över, fatet täckes med bakduk, och degen får stå på *ljumt*, dragfritt ställe att jäsa upp. Då den jäst till sin dubbla storlek, tillsättes margarinet och sockret. Degen arbetas åter i fatet, tills den är smidig. Det är fördelaktigt att låta den jäsa upp i fatet ännu en gång, men det är ej absolut nödvändigt. Efter andra uppjäsningen upptages degen på mjölat bakbord och arbetas med händerna, tills den ej längre fastnar vid bakbordet. Deg till skorpor skall vara fastare än till annat vetebröd. Degen delas, rullas ut i längder, som avskäres i lika stora bitar, vilka rullas på nästan omjölat bakbord, tills de är alldeles släta och blanka och utan "rynkor" eller sprickor. De ställs något från varandra på väl rengjorda, helt lätt smorda plåtar. Bullarna täckes med lätt duk, får jäsa *väl* upp på *ljumt* ställe. Prövas med tryck av fingret, om de är lätta

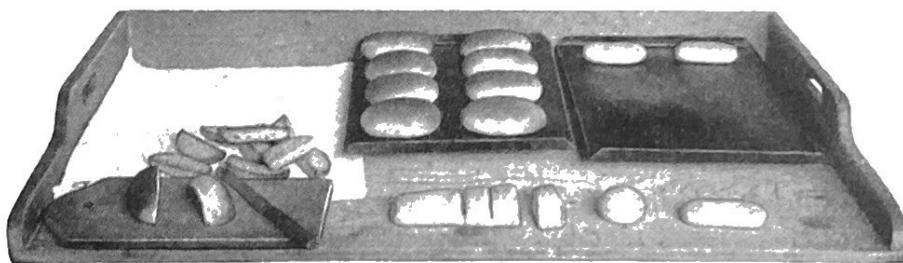
och porösa. Får bullarna jäsa för litet, blir de sneda under gräddningen och kompakte och skorpana blir då ej möra. Jäses de alltför mycket, blir de platta och mister en del av smaken. — De gräddas i *riktigt varm* ugn, dock ej alltför het, penslas med hett vatten, då de är färdiga för att bli blanka på ytan. Får kallna på duk.

De delas sedan helst med gaffel, se bilden, eller skäres mitt itu, lägges på plåt och torkas i *svag* ugnsvärme, tills de blir ljusgula. Torkningen bör alltid ske i *svag* ugnsvärme och *med ugnslackan något litet på glänt*, såvida det ej finns särskilt spjäll för ugnen så att fuktigheten lättare kan avgå. Om luckan ej är så konstruerad, att den vid behov kan ställas en aning öppen, går det att med spiskroken reglera öppningen (åtminstone på äldre spisar), se bilden. Skorpana måste passas noga för att få samma färg, i synnerhet då de torkas i gasugn.

*Anm.: Rosta ej skorpana först i varm ugn för att få färg och därefter i svagare ugn!* Dessa skorpor blir ej så möra som om de fått torka i mycket svag ugnsvärme från början, då fuktigheten lättare kan avgå.

3 msk flottyr	vetemjöl	2 dl brun farin	<b>* Medevi-skorpor.</b>
½ l god mjölk	Efter jänsningen:	½ msk fänkål	
70—75 g jäst	75 g margarin	3 pomeransskal	

Degen tillsättes, får jäsa upp i fatet helst två gånger och arbetas enligt ovanstående recept. Efter första uppjäsningen iröres margarinet och sockret samt den *finstötta*



Medeviskorpor.

fänkålen och de iordninggjorda finhackade pomeransskalen. Då degen är väl arbetad, delas den i små, lika stora bitar. Dessa trillas avlånga som mycket *små* franska bröd. Då de är *väl uppjästa* på plåten, gräddas de och får kallna, varefter varje bulle skäres i två halvor och varje halva i två skorpor på längden. Således fyra skorpor av varje bulle, se bilden. Varje skorpa skåras helt lätt med 2—3 snitt på snedden. Torkas i *svag* ugnsvärme och om möjligt med ugnslackan litet på glänt.

## Bakverk med bakpulver.

Vid tillsättning av en deg med bakpulver går man till väga på helt annat sätt än vid jädsdeg. Först och främst bör man blanda mjölet med bakpulvret och sedan sikta blandningen. Därigenom undgår man bakpulversmasken, vilken annars framträder, genom att bakpulvret ej är jämnt fördelat. En annan viktig sak är, att bakpulverdegen, i motsats till jädsdegen, skall arbetas så *litet som möjligt*, dock måste den bli jämn och slät. Så snart alla ingredienserna är tillsatta, utbakas degen och gräddas antingen genast eller efter 10—15—20 min., vilket är angivet vid de särskilda recepten.

Detta bröd har den fördelen, att det går fort och lätt att baka, men i motsats till bröd med jäst kan *små* bröd ej sparas länge utan bör helst ätas färsk. En olägenhet är, att

bakpulver, som är ett alkaliskt ämne, inverkar ofördelaktigt på näringvärdet. Se Bakpulver under Näringsvärde och behandling av mjöl och gryn sid. 840.

Utgöres degspadet av grädde eller mjölk, är det fördelaktigt om detta är syrligt. Brödet blir då porösare.

**\* Krydd-limpa i brödform I.**

5 dl rågsikt	5 dl mjölk helst sur,	$\frac{3}{4}$ msk fänkål
5 $\frac{1}{2}$ dl sammalat rågmjöl	eljest tillsättes 1 msk outspädd matättika	$\frac{3}{4}$ msk anis
6 tsk bakpulver	1—1 $\frac{1}{2}$ dl mörk sirap eller brun farin	$\frac{1}{2}$ msk kummin $\frac{1}{2}$ tsk salt

Blanda mjölsorterna och bakpulvret mycket väl. Tillsätt mjölk, sirap och kryddor, och arbeta degen tills den blir slät. Rulla ut den till en limpa och lägg den i en väl smord, slät brödform rympande ungefär 1  $\frac{3}{4}$  l. Låt den stå 15—20 min. på ljumt ställe. Lägg ett papper över formen och ställ in den i medelvarm ugn omkring 45 min. Prövas med en sticka. Uppstjälpes. Genom att genast stjälpa den tomma formen över det uppstjälpta brödets översida, blir skorpan mjukare.

Förvaras inlindat i en bakduk i täckt kärl. — Gott smörgåsbröd.

*Gräddningstid:* 45 min.

*Variation:*

**\* Krydd-limpa i brödform II.**

6 dl rågsikt	4 dl syrlig mjölk	$\frac{1}{2}$ msk anis
4 dl vetemjöl	1 $\frac{1}{2}$ dl sirap	$\frac{1}{4}$ msk kummin
3 tsk bakpulver	$\frac{1}{2}$ msk fänkål	

Degen tillsättes, utbakas och gräddas enligt föregående recept.

Bör ej serveras förrän efter ett par dagar. Håller sig färskt mycket länge.

*Gräddningstid:* 50—60 min.

*Anm.:* Detta bröd är ej lika näringrikt som Kryddlimpa I, emedan den senare innehåller till stor del sammalat rågmjöl.

**Nötbröd.**

5 dl = 250 gr fint vete-mjöl	4—5 dl = 200 g gra-hamsmjöl	1 $\frac{1}{2}$ —2 dl grovt hackade-nötkärnor
2 dl socker	1 ägg	1 $\frac{1}{2}$ —2 dl sun-maidrussin
4 tsk bakpulver	3 $\frac{3}{4}$ dl mjölk	

Blanda vetemjöl, socker och bakpulver samt sikta det. Tillsätt grahamsmjölet. Vispa upp ägget i mjölken och häll alltsammans i mjölblandningen. Arbeta degen några minuter, så att den blir sammanhängande. Tillsätt nötter och russin.

Degen lägges i en *väl* smörad, slät brödform. Släta väl till ytan. Eller också utrullas den till en limpa, som lägges i formen. Låt formen stå på ljumt ställe 15—20 min. Grädda brödet i ej för varm ugn ungefär 1 timme.

Serveras med smör (och marmelad) till te.

*Anm.:* Syrlig grädde eller mjölk kan med fördel användas, men då måste man tillämpa 5 dl grahamsmjöl i stället för 4 dl.

*Gräddningstid:* 1 timme. — Amerikanskt recept.

**\* Lillys kaffebröd.  
(2 formar.)**

600 g vetemjöl	20 sötmandlar
5 tsk bakpulver	120 g smör eller <i>färskt</i> margarin
125—150 g socker	drygt 4 dl sur grädde
20 kardemummor	eller sur gräddmjölk

*Att strö på:*  
10 sötmandlar  
2 msk pärlsocker

Sikta mjölet och bakpulvret. Blanda i sockret, de finstötta kardemummorna samt de skållade och hackade mandlarna. Tillsätt det smälta, avsvalnade smöret och sist den sura grädden.

Arbete degen *väl*, så att den blir jämn och smidig och lägg den i två smörade och mjölade, släta brödformar rymmande  $1\frac{1}{2}$ – $1\frac{3}{4}$  l. Släta till ytan och beströ den med hackad mandel och pärlsocker.

Brödet insättes i medelvarm ugn och gräddas ungefär 30 min. Prövas med sticka. Bör ej serveras förrän följande dag.

Degen kan utbakas i kransform, men ej klippas, ty då blir kransen lätt platt.

Ytan penslas med ägg och beströrs med hackad mandel och pärlsocker.

*Gräddningstid:* i form 30—35 min. En krans gräddas ej fullt så länge.

*Variation:* Lägg  $\frac{1}{2}$  sats deg i en stekpanna. Vispa lätt upp 1 äggvita, bred den över degen, strö på socker och oskållad, hackad mandel. Grädda kakan 40—50 min.

Samma slags deg som i föregående recept. Dessutom tillsättes saffran, som stötes mycket fint tillsammans med två sockerbitar. Rör ut blandningen med 2 msk ljum mjölk och arbeta in den i degen, tills denna blir fullkomligt jämn i färgen. Dessutom tillsättes 75 g socker utom det socker som är angivet i föregående recept och 1 dl små kärnfria russin. Gräddas som föregående.

*Anm. I:* Önskas endast ett bröd av vardera sorten, delas degen enligt föregående recept i två delar, av vilka den ena blandas med saffran, litet mer socker samt russin.

*Gräddningstid:* 30—35 min.

100 g margarin eller smör	3 msk socker	1 ägg
225 g mjöl	3 tsk bakpulver	1 dl mjölk eller grädd- mjölk, helst sur

\* **Lillys  
saffrans-  
bröd.**

(2 formar.)

**Kaffekrans.**

*Kallt* margarin och mjöl, socker och bakpulver blandas och margarinet finfördelas med fingerspetsarna till en gryning massa. Vispa ihop ägg och mjölk och rör vätskan i mjölblandningen. Så snart degen är jämn arbetas den ej längre.

Tag upp den på ett bakbord, rulla ut den till en jämn längd. Lägg denna i en väl smord medelstor stekpanna. Ställ en smal, smord blekburk mitt i pannan, se bilden vid Fin vetekrans sid. 855. Klipp kransen, men ej för djupt eller för tätt, ty då blir kransen platt. Pensla kransen med litet ägg, gula eller vita, eller grädde och beströ den med litet socker (och hackad mandel).

Ställ genast in pannan i riktigt varm ugn. Efter 17—20 min. är kransen färdig, se bilden.

100 g margarin eller smör	2 msk fint skurna syltade apelsinskal eller suckat	5 msk sur grädde eller något mer
60 g socker	50 g russin	250 g mjöl
1 ägg		3 $\frac{1}{2}$ strukna tsk bak- pulver
10—12 kardemummor		

\* **Favorit-  
krans.**

Margarin och socker röres tills massan blir ljus och porös, då ägget iblandas. De finstötta kardemummorna och frukten tillsättes. Grädden, som bör vara sur eller syrlig, iröres. Oftast behövs mer grädde. Mjölet och bakpulvret blandas och *siktas* samt iröres sist. Degen skall endast arbetas tills den blir jämn och sammanhängande. Arbetas den för mycket blir brödet ej så poröst. Degen upplägges med ett par skedar i form av en krans på en smord plåt. Degen slätas till med skeden och kan penslas med ägg och beströrs med socker. Eller också lägges degen i en stor stekpanna enligt föregående recept men den klippas ej. Den gräddas genast i ej för stark ugnsvärme ungefär 20 min.

Prövas med sticka. Obs! Undervärmen får ej vara för stark, därfor sättes en extra plåt inunder, om så behövs.

Kransen är mycket fort tillagad och god!

Gräddningstid: 20 min.

**God  
snabbkakor.**  
(35 st.)

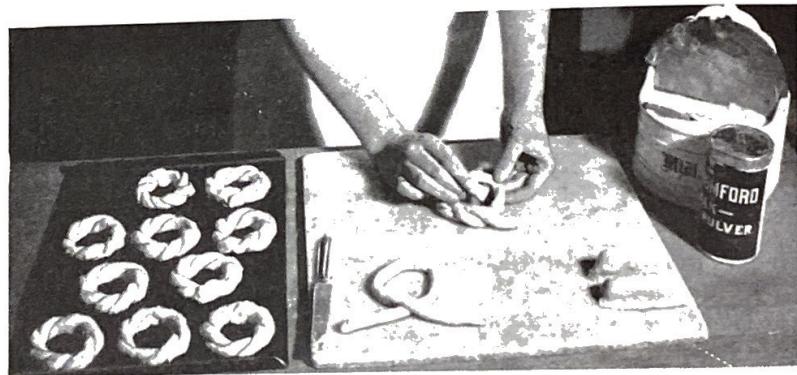
125 g margarin eller smör	1 tsk kanal 20 finstötta karde- mummor	1 tsk bakpulver <i>Att strö på:</i> 1 msk socker 15 sötmandlar
100 g socker	200 g mjöl	
1–2 ägg		

Smör och socker röres 10 min. Äggen tillsättas ett i sänder. Kryddorna samt mjölet, blandat och siktat med bakpulvret, iblandas. En längpanna, ungefär  $30 \times 40$  cm stor, smöras väl, smeten hälles i och bredes ut och kakan gräddas i medelvarm ugn 10–15 min. När den stått i ugnen 5–6 min. överströjs den med hackad sötmandel blandad med socker och insättas åter. När kakan kallnat skäres den i jämna rutor, som serveras färsk till kaffe eller te.

**\* Rumfords  
wiener-  
kransar.**  
(15 st.)

225 g mjöl	125 g smör eller färskt margarin	1 dl mjölk eller grädde, helst sur
3 msk socker	1 ägg	
3 tsk bakpulver		

Tillaga degen enligt ett föregående recept på Kaffekrans. Den upptages på baksidan och rullas ut till en längd, som skäres i femton lika stora delar.  
Varje del utrullas till en jämn, *smal* längd, helst utan nämnvärd tillsats av mjöl.



Rumfords wienerkransar.

Längden viras ihop till en krans. Vanligen lägges längden dubbel, vrides och lägges ihop till en krans. I detta fall blir skarven synlig och ful.

Gör i stället på följande sätt: lägg den utrullade längden med ändarna i kors, se bilden, och vira sedan dessa, en åt vardera hålet, kring kransen, se bilden. Lägg sedan kransen med skarven nedåt på plåten så syns den ej.

Bröden gräddas genast i *varm* ugn 12–15 min., tills de fått litet färg.

Blanda glasyr av 2 dl florsocker, ungefär  $1\frac{1}{2}$ –2 msk vatten. Glasyren skall vara som en gröt till konsistensen. Den öses med en tesked i ring på de gräddade och avsvalnade kransarna.

Dessa bröd är mycket goda, mycket lätt och fort gjorda. Bör serveras alldeles färsk.

**\* Rusks.**  
(20 st.)

225 g vetemjöl	80 g smör eller margarin (helst något mer)	1 ägg $\frac{3}{4}$ –1 dl sur mjölk eller grädde
$\frac{1}{2}$ tsk salt		
1 $\frac{1}{2}$ tsk bakpulver		

Degen tillagas enligt ett föregående recept på Kaffekrans. Den lägges upp på bakkordet och utkavlas till en avlång fyrkant, ungefär  $21 \times 28$  cm och minst 1 cm tjock. Den skäres med en vass kniv i tio lika stora avlånga bitar, som ställes på smord plåt



Rusks.

och genast gräddas i varm ugn. Då de höjt sig och är ljusgula och färdiga skäres de itu med en tunn, vass kniv, varefter de åter sättes in i ugnen att rostas. Får ej stå i ugnen så länge att de blir alldelvis genomtorra.

Serveras nygräddade med smör och marmelad till te. Goda.

Bör ej sparas till följande dag.

*Gräddningstid:* ungefär 15–20 min.

125 g rågsikt	1 tsk finstött fänkål	1 ägg
125 g vetemjöl	1 tsk finstött anis	1—(1 1/4) dl sur grädd-
2 tsk bakpulver	75—85 g margarin eller	mjölk
3 strukna msk brun farin	smör	

\* **Bruna rusks.**  
(20 st.)

Blanda alla torra ingredienser och sikta dem. För övrigt tillagas degen, utkavlas, skäres, gräddas och torkas enligt ovanstående recept. Goda!

250 g mjöl	2 rågade tsk bakpulver	2—2 1/2 dl mjölk, helst
1/2 tsk salt	1 1/2—2 1/2 msk smör eller	sur gräddmjölk
1/2 tsk socker	margarin	

\* **Scones.**  
(12 st.)

Mjöl, salt, socker och bakpulver blandas i ett fat och siktas. Det kalla smöret finfördelas däri med fingertopparna. Sist tillsättas mjölken. Degen arbetas så litet som möjligt, men måste dock bli slät, den får ej vara för fast, tages upp på bakkordet och delas i tre lika stora delar. Varje del kavlas ut till en rund kaka, 1 cm tjock. Den naggas med en köksgaffel, ej för tätt, och skäres korsvis i fyra delar, som lägges på smord plåt och gräddas i riktigt varm ugn 15 min. Penslas med varmt vatten då de är färdiga.

Serveras alldelvis nygräddade med smör och marmelad till kaffe eller te.

*Gräddningstid:* 15 min.

*Anm.:* Tages mer smör eller margarin i degen blir bröden ändå bättre. Bör ej sparas till följande dag. Degen kan utbakas någon timme före gräddningen, *men plåten med bröden måste då stå på svalt ställe.*

125 g grahamsmjöl	1/2 tsk salt	60—100 g margarin
150 g siktat vetemjöl	1 msk socker	eller smör
2 rågade tsk bakpulver		drygt 2 dl mjölk, helst sur

**Grahams-scones.**  
(12 st.)

Degen tillsättas, utbakas, gräddas och serveras enligt föregående recept.

<b>* Kuvert-bröd.</b> (16 st.)	6 dl vetemjöl = 300 g 2 tsk bakpulver 120 g smör eller margarin	1 1/2 dl mjölk eller gräddmjölk, helst sur <i>Till pensling:</i> ägg	<i>Att strö på:</i> 1 msk vallmofrö 1 tsk salt
-----------------------------------	---	--	--

Sikta tillsammans mjöl och bakpulver för att få det väl blandat. Lägg i det kalla smöret, fördela det med fingertopparna. Tillsätt mjölken och arbeta degen några min. Tag upp den på bakbordet, kavla ut den till ungefär 1/2 cm tjock fyrkantig kaka. Sporra ut trekanten efter en linjal. De rullas ihop som gifflar, från basen mot spetsen. Bröden penslas med ägg och beströrs med vallmofrö och salt. Gräddas genast i het ugn 10–12 minuter.

Serveras färsk med smör, marmelad eller gelé till te.

*Gräddningstid:* 10–12 min.

<b>* Fina frukost-bullar.</b> (20 st.)	110 g smör 2–3 msk socker 9 dl vetemjöl = 440 g 3 tsk bakpulver	1 1/2 ägg 2 1/2 dl god sur mjölk eller sur gräddmjölk	<i>Till pensling:</i> 1/2 ägg 1 msk vatten <i>Att strö på:</i> 10 skållade, hackade sötmandlar
---	--	---	--

Blanda kallt smör, socker, mjöl och bakpulver i en skål. Hacka sönder smöret med en kniv tills det blir fördelat i *små* bitar.

Vispa ihop äggen och mjölken och rör ned alltsammans i mjölblandningen.

Forma degen med ett par msk till runda bullar och lägg dessa på smord plåt. De penslas med utblandat ägg och beströrs med mandel. Gräddas i *varm* ugn ungefär 15 min.

Serveras färsk (ej varma) med smör och marmelad till te.

*Gräddningstid:* 15 min.

<b>* Sma</b> <b>socker-</b> <b>skorpor I.</b> (Bakpulver- skorpor. 200–250 st.)	250 g margarin eller smör 125 g socker	1 ägg 2 1/2 dl gräddmjölk eller grädde, helst sur	(10 kardemummor) 650 g mjöl 1 struknen msk bakpulver
--	--	---	--

Smöret röres tillsammans med sockret till skum. Ägget iröres och mjölken tillsättes så småningom. Mjölet, vari bakpulvret blandats, iröres sist. Degen bör ej arbetas för



Sma sockerskorpor. ("Bakpulverskorpor.")

mycket. Den tages upp på bakbordet, utkavlas till en 1 cm tjock kaka och uttages med ett litet likörglas, se bilden, eller också utrullas degen till *små* bullar, som ej får vara större i omkrets än en femöring. De lägges på väl rengjord plåt och gräddas genast. Så snart de är gräddade skäres de försiktigt itu med en *vass, tunn* kniv, medan de är varma, eljest spricker de sönder. De torkas tills de blir ljusgula.

Serveras till te eller kaffe eller också till fruktsoppor och krämer. Goda!

*Variation:*

125 g smör eller färskt margarin	1 ägg	(10 kardemummor)
60 g socker	250 g mjöl	$\frac{1}{2}$ dl grädde, helst sur
	2 tsk bakpulver	

\* **Sma  
socker-  
skorpor II.**  
(40 st.)

Skorporna bakas efter ovanstående recept.

300 g grahamsmjöl	100 g vetemjöl	1 ägg
150 g kallt smör eller margarin	3—4 msk socker	4—5 msk mjölk eller grädde, helst sur
	1—1 $\frac{1}{2}$ tsk bakpulver	

\* **Grahams-  
käx.**  
(60 st.)

Grahamsmjölet och det kalla smöret hackas med en kniv eller blandas med finger-topparna till en gryning massa. Vetemjölet, sockret och bakpulvret blandas och siktas.

Ägget vispas upp tillsammans med mjölken.

Allt röres till en smidig deg, som ställes en stund på kall plats att stelna. Degen utkavlas till en enkronas tjocklek, naggas och uttages med ett runt mått. Kakorna gräddas jämnt gulbruna i ordinär ugnsvärme. Serveras med marmelad till te eller kaffe.

Dessa käx är även mycket goda till ost, då sockret uteslutes.

100 g smör	3 msk vatten	150 g vetemjöl
75 g socker	200 g ångpreparerade havregryn	2 tsk bakpulver
1 ägg		

**Havregryns-  
käx.**  
(60—70 st.)

Smöret smältes och röres tillsammans med sockret, varefter ägg och vatten tillsättes. Grynen röres i. Mjölet och bakpulvret blandas, siktas och tillsättes.

Degen utkavlas tunt, naggas och uttages med runt mått. Gräddas rostgula.

Serveras till te med marmelad.

Om sockret uteslutes och 1 tsk salt tillsättes kan käxen serveras till ost.

Anm.: Grynen kan malas på mandelkvarn, men då bör smörmängden ökas till 125 g.

250 g mjöl	gärna tillsatt med ett par msk brännvin)
ungefär 1 $\frac{1}{2}$ dl tunn grädde (eller vatten,	250 g smör

\* **Smördeg.**

En fin smördeg bör vara bladig och porös. För att få den sådan, måste man se till, att alla ingredienser och bakattiraljer är *kalla*, och att man ej står i ett varmt rum och kavlar den.

Gör en ganska fast deg av mjöl och grädde. Degen bör vara så fast som kallt smör. Arbeta den på bakbordet, så att den blir blank och smidig.

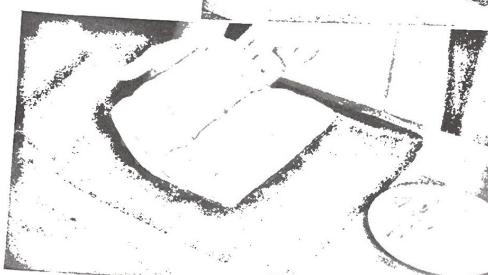
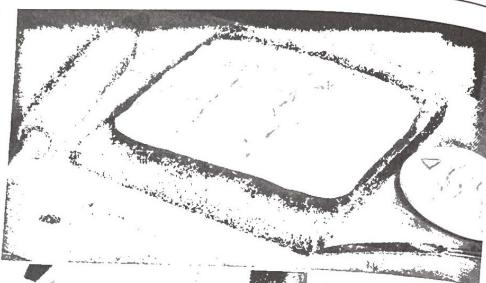
Kavla ut degen till en fyrkantig kaka. Skiva upp det kalla smöret och lägg det på  $\frac{2}{3}$  av den utkavlade kakan, se bild A å nästa sida.

Vik först över den tredjedel av degen, som är utan smör och därefter den med smör, se bild B. Degen blir således tredubbel, med den osmörade delen i mitten.

*Kavling:* Flytta degen  $\frac{1}{4}$  varv så att degens högra kant kommer att ligga nedåt på bakskivan. Slå några *lätta* slag med kaveln på degen, så att smöret ej kryper ut, se bild C. Kavla ut den till en avlång kaka men kavla endast åt *ett* håll! Vik åter ihop degen, så att den blir tredubbel. Flytta degen åter på ovannämnda sätt och kavla den som förut. Upprepa detta fyra gånger. Sista gången (femte) vikes de båda ytterkanterna upp mot mitten, och degen lägges dubbel, se bild D. Detta för att kanterna skall komma inuti och det skall gå lättare att kavla ut degen.

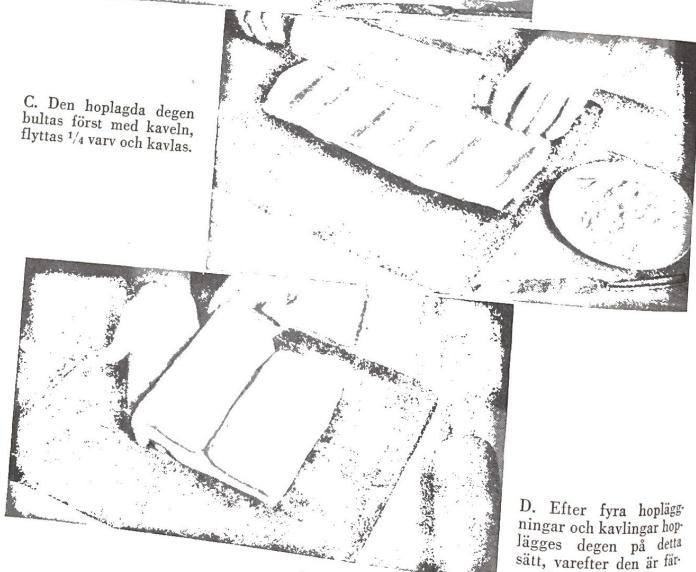
## Bakverk

A. Det kalla, skivade smöret lägges på  $\frac{2}{3}$  av degen.



B. Den del av degen som är utan smör vikes först över smöret. Sedan den andra delen.

C. Den hoplagda degen bultas först med kaveln, flyttas  $\frac{1}{4}$  varv och kavlas.



D. Efter fyra hopläggningar och kavlingar hopläggs degen på detta sätt, varefter den är färdig att bakas ut.

Smördeg.

Lägg degen på kallt ställe och låt den vila till följande dag.

Degen kavlas sedan till olika tjocklek, beroende på bakverkets storlek och tjocklek.

Ugnsvärme: I regel gräddas smördeg i medelårsugnen för stark, hinner degen ej höja

en del av smöret ut på plåten och bakverket blir

Bakverk av smördeg bör serveras så färskt som möjligt.

Anm.: Man kan tillaga smördeg på flera sätt, men en enklare sättet är att:

250 g smör

250 g mjöl

ungefärligen 1  $\frac{1}{2}$  dl vatten

grädde eller kavla

vatten

(Smakämnen: söt-,

sötmandel eller

Ingredienserna ska vara kalla, bär helst ha stått i kylskåpet.

Lägg mjöl och smör på bakhörnet och hacka allt ihop.

Ningen blir gryning, se bilden.

Skall degen användas till efterrätter tillsättes socker.

Ös upp allt i en skål och spänd med grädde, lite



Till pajdegen hackas smör och mjöl till

degen blir jämn. Arbeta den inte längre än vad som är nödvändigt. Kavla ut degen till en kaka. Vik den tredubbel om och kavla den åt andra hålet. Upprepa detta 3–4 gånger.

Låt den ligga på kallt ställe, gärna till följande dag.

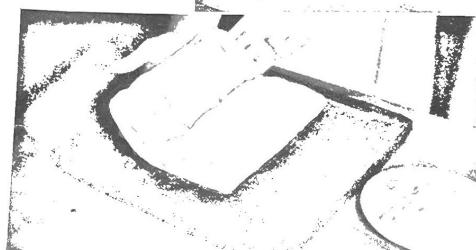
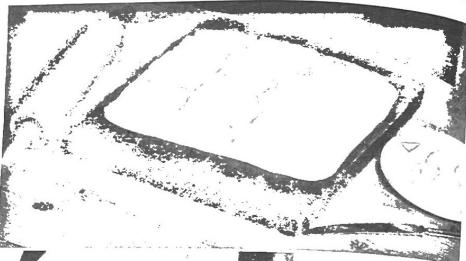
Kavlas sedan till olika tjocklek, beroende på vad degen ska användas till.

Pajdegen är bra och användbar: går lätt att göra, blivit färsk och kan i många fall ersätta smördegen: t. ex. till färtbord.

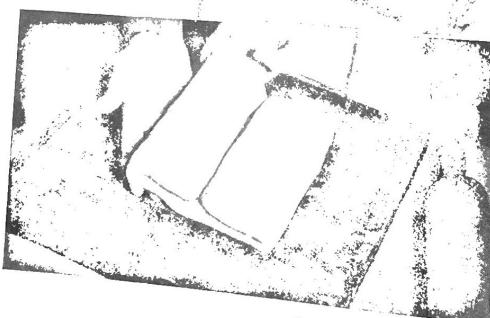
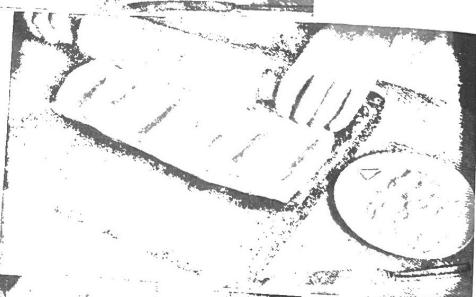
Om man vill förenkla pajdegen kan man minska på

Bakverk

A. Det kalla, skivade smöret lägges på  $\frac{2}{3}$  av degen.



C. Den hoplagna degen bultas först med kaveln, flyttas  $\frac{1}{4}$  varv och kavlas.



Smördeg.

B. Den del av degen som är utan smör viktes först över smöret. Sedan den andra delen.

D. Efter fyra hopläggningar och kavlingar hoplägges degen på detta sätt, varefter den är färdig att bakas ut.

Lägg degen på kallt ställe och låt den vila tills den blir stel.

Degen kavlas sedan till olika tjocklek, beroende på vad den

*Ugnsvärme:* I regel gräddas smördeg i medelvarm ugn. Man till bakverkets storlek och tjocklek. Ju tunnare degen är dess var

Är ugnsvärmen för stark, hinner degen ej höja sig. Är ugnsvärmen för svag, blir bakverket blått och torrt.

Bakverk av smördeg bör serveras så färskt som möjligt. Man

genom att sätta in det i varm ugn och låta det bli genomvarmt

*Anm.:* Man kan tillaga smördeg på flera sätt, men detta har vi

250 g smör

250 g mjöl  
ungefärl 1 1/2 dl tunn

grädde eller kallt  
vatten  
(Smakämnen: söt- eller  
bittermandel eller nä-

got  
som  
var

Ingredienserna skall vara kalla, bör helst ha stått kallt över n

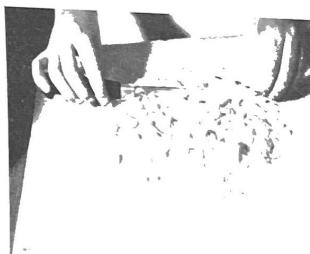
Lägg mjöl och smör på bakbordet och hacka altsammans me

ningen blir gryning, se bilden.

Skall degen användas till efterrätter tillsättes skallad och ri

socker.

Ös upp allt i en skål och späd med grädde, litet i sänder. Rö



Till pajdegen hakas smör och mjöl till en gryning

degen blir jämn. Arbeta den inte längre än vad som är nödvändigt. Kavla ut degen till en kaka. Vik den treddubbel och kavla

seg. Kavla ut degen till en kaka. Vik den treddubbel och kavla

den åt andra hållet. Upprepa detta 3–4 gånger, se ovan

kavla den åt andra hållet. Upprepa detta 3–4 gånger, då blir degen jämn.

Låt den ligga på kallt ställe, gärna till följande dag, då blir degen jämn.

Kavlas sedan till olika tjocklek, beroende på vad den skall användas till.

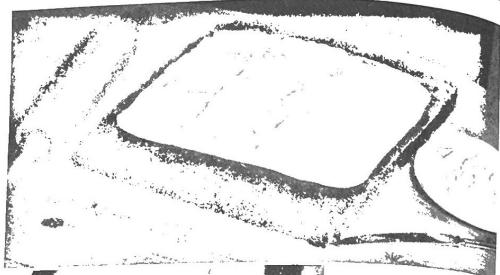
Pajdegen är bra och användbar: går lätt att göra, blir fin och

och kan i många fall ersätta smördegen: t. ex. till tårtbottnar, sn

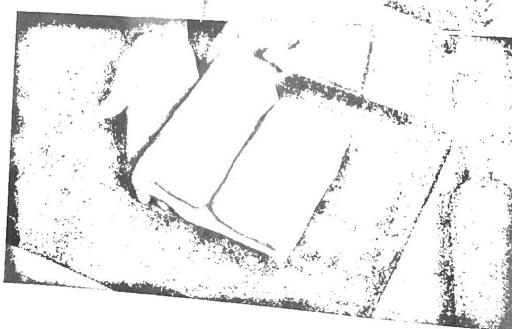
Om man vill förenkla pajdegen kan man minska på smöre.

Bakverk

A. Det kalla, skivade smöret lägges på  $\frac{2}{3}$  av degen.



C. Den hoplagda degen bultas först med kaveln, flyttas  $\frac{1}{4}$  varv och kavlas.



D. Efter fyra hopläggningar och kavlinger hoplägges degen på detta sätt, varefter den är färdig att bakas ut.

Smördeg.

Lägg degen på kallt ställe och låt den ligga till följande dag.

Degen kavlas sedan till olika tjocklek till bakverkets storlek och tjocklek. Ju tunn är ugnsvärmens för stark, hinner degen en del av smöret ut på plåten och bakverket av smöredeg bör serveras så få segt.

Anm.: Man kan tillaga smördeg på fler och enklare sättet.

250 g smör

250 g mjöl  
ungefärl 1  $\frac{1}{2}$  dl tunn

grädde  
vatten  
(Smakämne  
bittermaran)

Ingredienserna skall vara kalla, bör ha Lägg mjöl och smör på bakbordet och

ningning blir gryning, se bilden.

Skall degen användas till efterrätter till socker.

Ös upp allt i en skål och späd med grä



Till pajdegen hackas smör

degen blir jämn. Arbeta den inte längre seg. Kavla ut degen till en kaka. Vik degen den åt andra hållet. Upprepa detta kavla den åt andra hållet. Upprepa detta

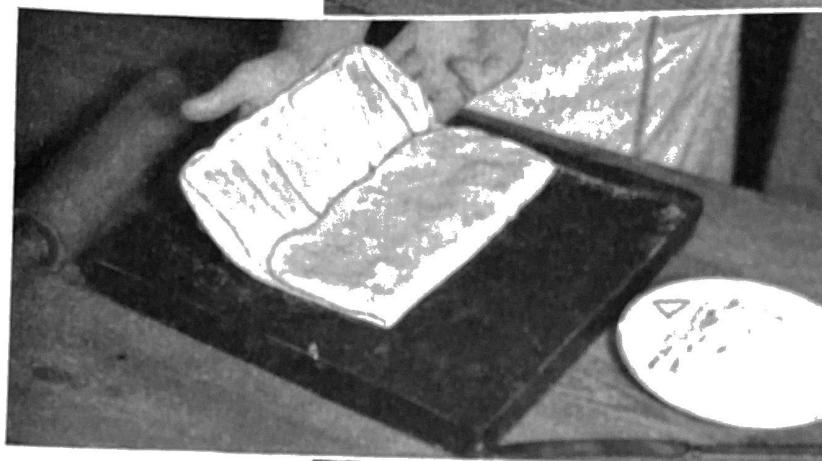
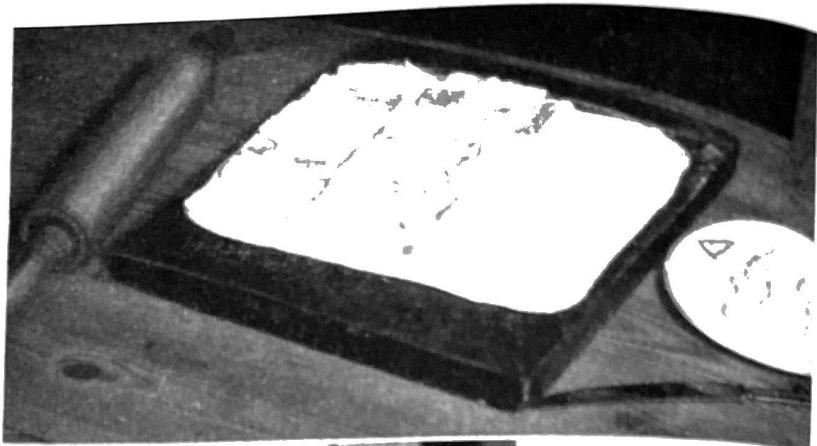
Låt den ligga på kallt ställe, garnna till

Kavlas sedan till olika tjocklek, beroende på

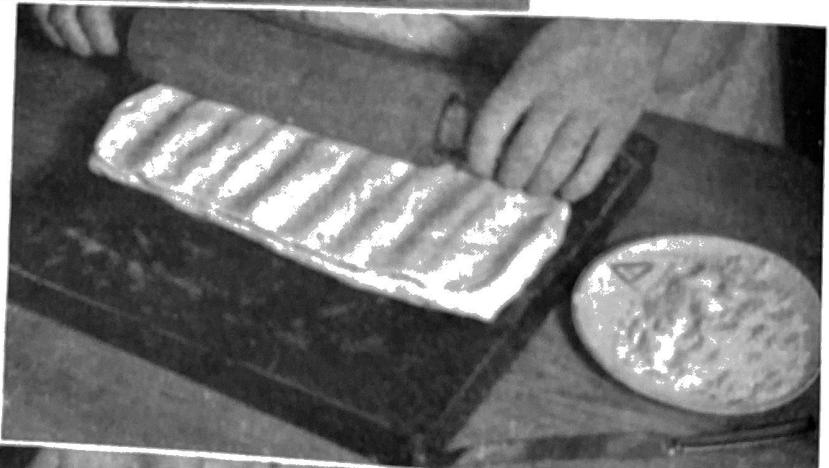
Pajdegen är bra och användbar: gör den och kan i många fall ersätta smördegen:

Om man vill förenkla pajdegen kan ni

A. Det kalla, skivade smöret lägges på  $\frac{2}{3}$  av degen.



B. Den del av degen som är utan smör vikes först över smöret. Sedan den andra delen.



Smördeg.

D. Efter fyra hopläggningar och kavlingar hopläggas degen på detta sätt, varefter den är färdig att bakas ut.

Lägg degen på kallt ställe och låt den vila tills den blir stel. Den kan med fördel ligga till följande dag.

Degen kavlas sedan till olika tjocklek, beroende på vad den skall användas till.

*Ugnsvärme:* I regel gräddas smördeg i medelvarm ugn. Man måste dock ta hänsyn till bakverkets storlek och tjocklek. Ju tunnare degen är dess varmare kan ugnen vara. Är ugnsvärmen för stark, hinner degen ej höja sig. Är ugnsvärmen för svag, smälter en del av smöret ut på plåten och bakverket blir hårt och torrt.

Bakverk av smördeg bör serveras så färskt som möjligt. Man kan ”färskas upp” det genom att sätta in det i varm ugn och låta det bli genomvarmt, men det blir då lätt segt.

*Anm.:* Man kan tillaga smördeg på flera sätt, men detta har vi funnit vara det bästa och enklaste sättet.

250 g smör	grädde eller kallt
250 g mjöl	vatten
ungefär 1 1/2 dl tunn	(Smakämnen: söt- eller bittermandel eller nå-

got annat smakämne,  
som är angivet vid  
varje särskilt recept)

### \* Pajdeg.

Ingredienserna skall vara kalla, bör helst ha stått kallt över natten.

Lägg mjöl och smör på bakbordet och hacka alltsammans med en kniv, tills blandingen blir gryning, se bilden.

Skall degen användas till efterrätter tillsättas skållad och riven mandel och *litet* socker.

Ös upp allt i en skål och späd med grädde, litet i sänder. Rör med en träsked, tills



Till pajdegen hackas smör och mjöl till en gryning massa.

degen blir jämn. Arbeta den inte längre än vad som är nödvändigt, degen blir då lätt seg. Kavla ut degen till en kaka. Vik den tredubbel och kavla den. Vik den åter och kavla den åt andra hållet. Upprepa detta 3–4 gånger, se ovanstående recept.

Låt den ligga på kallt ställe, gärna till följande dag, då blir den lättare att hantera.

Kavlas sedan till olika tjocklek, beroende på vad den skall användas till.

Pajdegen är bra och användbar: går lätt att göra, blir fin och frasig, är mycket god och kan i många fall ersätta smördegen: t. ex. till tårtbottnar, snäckor, tartletter m. m.

Om man vill förenkla pajdegen kan man minska på smöret.

\* **Mördeg.**

200 g smör	1 ägg
75 g socker	250 g mjöl

**Smakämnen:**  
söt- eller bittermandel  
eller vanilj eller citron

Tvätta smöret, men endast om det är salt.

Rör smör och socker, tills det blir vitt och pösigt. Tillsätt ägget och det smakämne som önskas. Rör kraftigt. Blanda i mjölet sist och arbeta degen på bakbordet, så att den blir jämn.

Ställ degen på kallt ställe.

Bakas ut på olika sätt, beroende på vad den skall användas till.

Till frukt- och bärpajer lämpar sig ovanstående recept mycket bra.

Om man ändå vill använda mördegen till småkakor, kan man utesluta ägget. Degen blir i så fall mycket skör, men fin och god.

Vill man förenkla mördegen, kan man minska på smöret och tillsätta något bakpulver.

**Utbakning  
av  
smördeg.**

Beredning av smördeg, se ett föregående recept.

**Smörtårta.**

Till en tårta för 10—12 personer göres smördeg på 300 g smör.

Då smördegen är färdig, utkavlas degen ganska tunn, som en femöring, och uttages till bottnar, som sporras ut efter en lagom stor tallrik eller annat runt mått. Bottnarna lägges var för sig på väl rengjorda, osmorda plåtar och kakorna naggas på några ställen med en kniv, så att degen under gräddningen ej blåsar sig. Bottnarna kan gräddas i förväg då det är nödvändigt. Strax före serveringen lägges något fruktmos, t. ex. äpplen eller en blandning av äpplen och katrinplommon, mellan dem. Eller också lägges omväxlande mos, vaniljkräm eller vispad grädde. Får mellanlägget ligga länge mellan bottnarna, blir tårtan lätt seg.

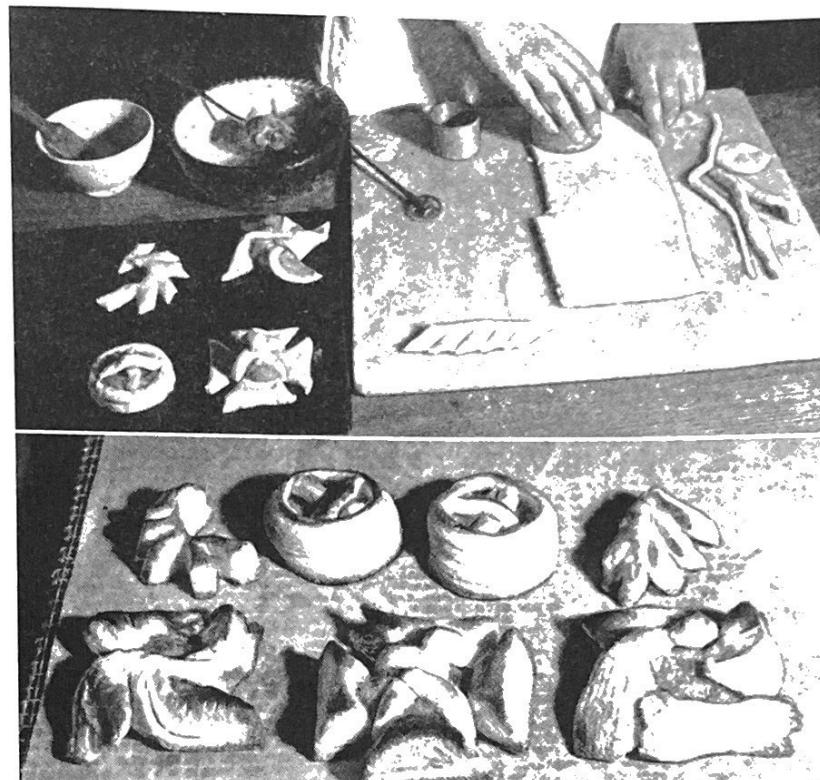
Vill man ha tårtan riktigt fin, lägges vaniljglass mellan de kalla bottnarna, och ytan garneras även med glass, som lägges i tygstrut med vid, krusig pip och spritsas ut. Detta utföres raskt och i sista stund.

**Runda  
smör-  
bakelser  
med  
fruktmos.**

Degen utkavlas till  $\frac{1}{2}$  cm tjocklek, uttages med ett ganska stort runt kakmått. Därefter uttages lika stora ringar 1 cm breda, se bilderna. Kakorna penslas med vatten, och ringarna lägges på. I mitten lägges en stor, hög klick fruktmos, över moset lägges ett kors av i smala remsrör utsprörad deg. Degen penslas och bestros med socker, och bakelserna gräddas i ganska varm ugn.

**Julstjärnor.**

Degen utkavlas som föregående och sporras ut efter linjal i lika stora fyrflikar. Dessa sporras sedan ut i varje hörn, se bilderna. På mitten lägges en klick fast fruktmos. Varannan flik vikes upp mot mitten över moset, där alla fyra hörnen mötas. De andra fyra flikarna bildar stjärnan, se bilden. Penslas, sockras och passas vid gräddningen, så att flikarna ej blir brända.



Runda smörbakelser med fruktmos. A. Den färdigkavla degen uttages till kakor. B. De gräddade bakelserna är porösa och bladiga.

Smördegen utkavlas till ungefär  $\frac{3}{4}$  cm tjocklek. Den utsporas efter linjal i jämma, ungefär 2 cm breda längder. Dessa sporras i sin tur till 7—8 cm långa bitar med sneda kortsidor. Med sporren gör man 3—4 inskärningar, se bilden på baksidan. Då degen lägges på plåten, böjs den i halvmånform med uddarna utåt. Degen penslas, bestros med socker och gräddas.

### Kvistar.

1 sats smördeg. Beredning och gräddning, se Smördeg i ett föregående recept.  
Kavla ut den *kalla* degen till en fyrkantig kaka av knappt en femörings tjocklek. Den bör ha 30 cm sida.

*Till bladlikakor* vikes degen på följande sätt:

- I. Vik degen så att båda längsidorna mötas mot mitten.
- II. Vik degen dubbel, så att kortsidorna kommer intill varandra med den vikta sidan inåt.
- III. Vik degen dubbel så att de båda öppna sidorna kommer intill varandra.
- VI. Kläm försiktigt till den yttersta kanten med kaveln på längsidans slutna sida. Därefter är degen färdiglagd.

### Kanapéer. (20 dubbla bakelser.)

Före *varje* hopläggning strös litet socker över degen för att den ej skall fastna ihop. Skär den färdiglagda degen i  $\frac{3}{4}$  cm breda skivor, se bild a å nästa sida. Skivorna doppas med de skurna sidorna i socker. Lägg dem en bra bit från varandra på den ena sockrade sidan på *väl smörade* plåtar, se bild b å nästa sida. Om dessa smöras för litet, kan kakorna ej flyta ut och bli tunna och breda.

Gräddas i medelvarm ugn, tills de blir vackert gulbruna. Om så behövs kan man vända på kakorna för att få vacker färg på *båda sidor*.



Kanapéer.

### **Små hjärt-formade kakor.**

- I. Vik degen så att längsidorna mötas mot mitten.
- II. Vik degen ännu en gång på samma sätt så att längsidorna mötas på mitten.
- III. Vik degen dubbel så att kortsidorna kommer tillsammans.
- IV. Vik degen dubbel på andra leden så att *längsidorna* kommer till varandra. (Det är bäst att öva sig på ett fyrkantigt papper av samma storlek.)
- V. Kläm försiktigt till yttersta kanten på längsidans slutna sida.  
Glöm ej att sockra något mellan varje vikning!  
Skär den vikta degen i drygt  $\frac{1}{2}$  cm breda skivor. Dessa behandlas och gräddas lik som de föregående kakorna.  
Serveras kakorna som efterrätt, lägges två stycken mot varandra med fruktmos eller hallonsylt emellan.  
Till te eller kaffe bör kakorna vara mindre. Degen rullas då från båda längsidorna mot mitten och lägges sedan dubbel i längdrikningen. Rullen skäres i skivor, vilka behandlas som de föregående. Dessa kakor får hjärtform, se bild c.

\* **Franska våfflor.**  
(10 st. dubbla kakor.)

#### *Paj- eller smördeg:*

150 g mjöl  
150 g kallt smör  
5 msk kall grädde  
(eller vatten)

#### *Smörkräm:*

1 vita  
60 g florsocker eller  
fint strösocker  
125 g fint, osaltat eller

tvättat smör  
vanilj eller  
avrivet citronskal eller  
kirsch eller  
annan spritsmak

Pajdegens beredning, se sid. 875.

Smördegens beredning, se sid. 873.

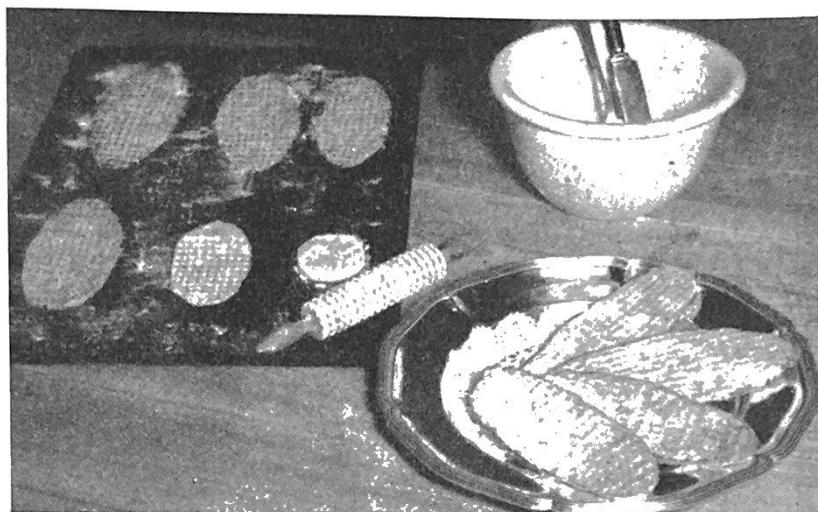
Smörkrämens beredning, se sid. 836.

Smörkrämen smaksättes med något av de ovan angivna smakämnen.

Degen utkavlas till nätt  $\frac{1}{2}$  cm tjocklek. Runda kakor uttages med ett kakkärm. En kaka i sänder lägges på en smord, mjölad bakplåt, där kakan utkavlas med en liten krusig leksäckskavel, se bilden. Vid kavlingen tryckes kaveln hårt mot degen, så att denna blir något *hålig* av kaveln, se bilden.

Kakorna gräddas svagt gulbruna i medelvarm ugn. Genom att kavla dem i socker blir de under gräddningen glansiga och vackra på ytan, men samtidigt blir kakorna för söta. Man kan kavla halva antalet kakor i socker och lägga dessa överst.

Strax innan kakorna skall serveras, lägges litet kräm mellan två kakor, som *för*



Franska våfflor.

siktigt tryckes mot varandra, se bilden. Det är meningen att litet av krämen skall synas i de små av kaveln gjorda hålen.

Serveras till te eller kaffe. — Goda!

**Smördeg:**

150 g smör  
150 g mjöl  
grädde

**Petits-choux:**

105 g smör  
3 dl vatten  
120 g mjöl  
3 små ägg

**Glasyr:**

4 msk florsocker  
vatten  
10 sötmandlar

**\* Wales-**

**bröd.**  
(10—12 st.)

Smördegens beredning, se sid. 873.

Petits-chouxdegens beredning, se sid. 901.

Smördegen utkavlas till en längd ungefär 10 cm bred och  $\frac{1}{2}$  cm tjock. Petits-choux-degen lägges i en tygstrut med grovt räfflad pip och spritsas fram och tillbaka tvärs över längden i en sammanhängande remsa. Gräddas i drygt medelvarm ugn omkring 20—25 min. och får kallna på dragfritt ställe, så att den ej sjunker. Längden glaseras och beströjs med skållad mandel, skuren i breda strimlor och lätt rostad. Innan brödet serveras, skäres det i jämna bitar.

Gräddningstid: 25 min.

**Pajdeg:** 100 g smör  
150 g mjöl

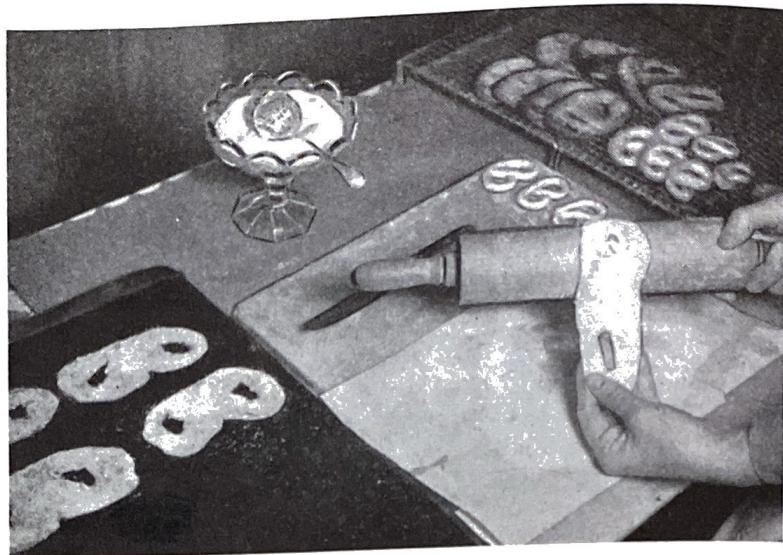
ett par msk grädde

*Vid kavlingen:*  
ungefär 1 dl socker

**Smörblad.**

Pajdegens beredning, se sid. 875.

Degen utkavlas till en ganska tunn kaka, som uttages med ett runt pepparkaksmått. Socker ströjs ut på ett papper på baksidan. En uttagen kaka lägges på sockret och kavlas åt ett håll, så att den blir avlång och tunn. Lägg kakorna på väl rengjorda och väl smorda plåtar. Den sockrade sidan skall ligga uppåt. Grädda dem i varm ugn, tills de blir guldgula och knapriga.



Glaskringlor.

### Glas- kringlor.

*Variation:* Degen utrullas och formas till mycket små kringlor. Utkavlingen i socker och gräddningen, se recept å föregående sida.

#### \* Sma äppelkakor. (25—30 st.)

*Pajdeg:* 150 g smör  
150 g mjöl  
några msk grädde  
2—3 lösa, fina äpplen

*Till pensling:*  
ägg  
strösocker

*Glasering:*  
3 msk rött gelé  
1 blad gelatin löst i  
1 msk hett vatten

Pajdegens beredning, se sid. 875.

Degen utkavlas till en tvåkronas tjocklek och utsporas efter linjal i jämnna, avlånga bitar ungefär  $3 \times 7$  cm. Äpplena skalas och skäres i ytterligt tunna klyftor, som lägges i rad något på varandra utefter kakans längd, ungefär 5—6 skivor på varje kaka. Kakorna ställs på en plåt, penslas med utblandat ägg och bestros med socker. De gräddas i ordinär ugnsvärme, tills de blir ljusgula. Då kakorna kallnat, glaseras de med rött vinbärsgelé. Detta utröres något, så att det blir smidigt. Ett blad blötlagd gelatin kramas upp och löses i 1 msk varmt vatten, som röres i geléet. Blandningen penslas över kakorna men äpplena skall synas genom geléet. Kakorna får därigenom god smak och ett aptitligt utseende. Dessa kakor är ej söta.

### Stora te- och kaffekakor.

#### \* "Drott- ningen av Saba."

125 g smör, helst osaltat  
125 g florsocker  
125 g blockchoklad  
125 g sötmandel  
3 gulor  
4 vitor

60 g vetemjöl  
(1 msk vaniljsocker)  
*Kokt chokladglasyr:*  
100 g blockchoklad  
1 1/2 msk vatten  
100 g florsocker

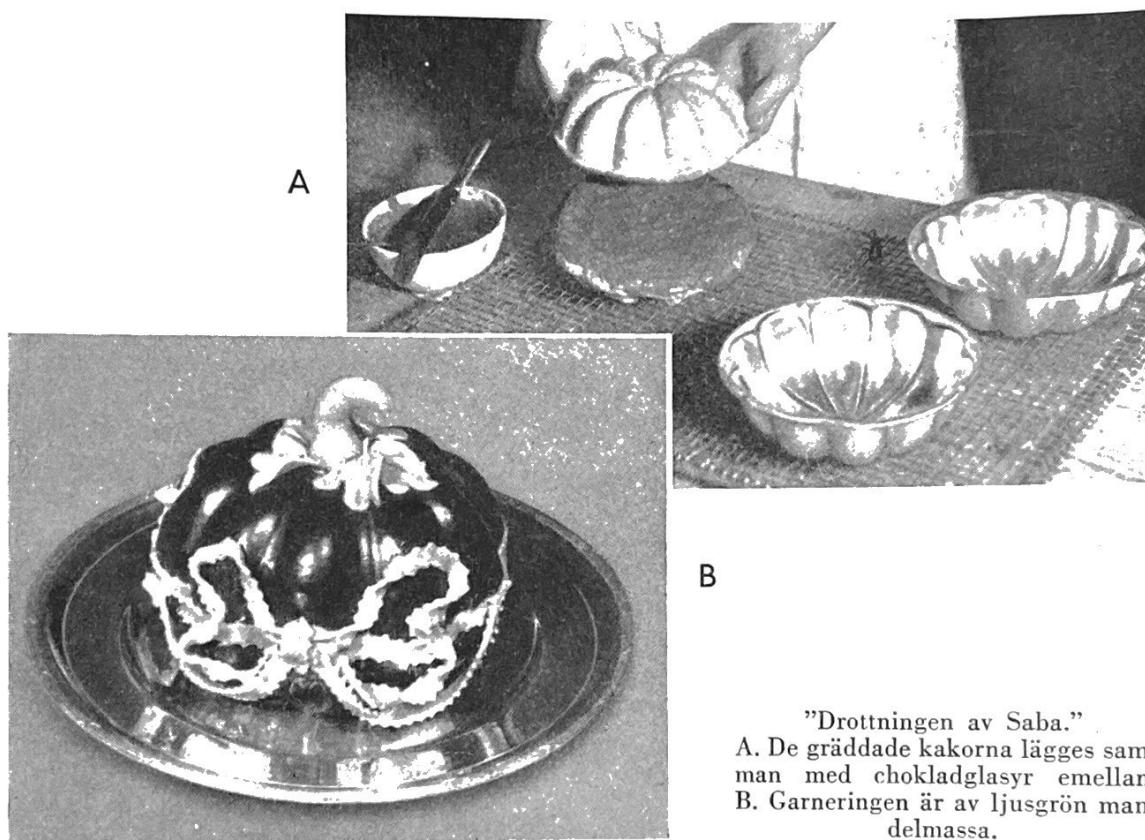
3 msk vatten  
*Mandelmassa:*  
30 g mandel  
45 g florsocker  
litet äggvita  
färg

*Tårtan:* Mandeln skallas, torkas och males två gånger. Blockchokladen flisas sönder lägges i en liten skål tillsammans med 1 msk vatten. Ställ skålen i varmt vatten, rör om chokladan, då den börjar smälta och tag skålen ur vattnet, då massan är jämn och slät.

Smöret tvättas, om det ej är osaltat, och röres med det siktade florsockret, tills massa

san blir ljus. Då tillsättes den avsalnade blockchokladen och massan röres åter en stund. Iblanda den skållade, torkade och malda mandeln och gulorna, en i sänder, under kraftig rörning. Mjölet, blandat med vaniljsockret, tillsättes och sist nedskäres försiktigt de till hårt skum slagna vitorna.

En glassform i två lika delar, se bild A, är bäst till denna kaka. Varje form rymmer 6 dl. Pensla formarna väl med oskirat smör, beströ dem med mjöl och skaka bort det



"Drottningen av Saba."

A. De gräddade kakorna lägges samman med chokladglasyr emellan.  
B. Garneringen är av ljusgrön mandelmassa.

lösa mjölet. Häll smeten i formarna. Ställ dessa på en plåt i knappt medelvarm ugn (180° C.). Gräddas ungefär 50—60 min. och prövas. Stjälp upp kakorna på ett galler.

Mandelmassans beredning, se sid. 933 och 936.

Kokt chokladglasyr, se sid. 837.

*Hopläggning och garnering av tårtan:* Då kakorna är riktigt kalla och glasyren ännu är något mer än ljum, bredes litet glasyr mellan de båda kakorna, så att de fastnar vid varandra. Lägg den hopsatta kakan på en upp- och nedvänd tallrik. Glasera hela kakan med tillhjälp av en kniv.

Färga mandelmassan och garnera kakan efter egen smak eller enligt bild B.

En dekorativ och omtyckt kaka till fina te- eller kafferep.

Kakan kan gräddas i vanlig kakform, dock får den ej vara för djup, ty då blir kakan degig. Den kan garneras på något enklare sätt.

*Anm. I:* Detta är en verklig lyxkaka, men den är god och hållbar och mycket dryg. (Receptet är franskt.)

*Anm. II:* Den som ej vill göra sig besvärlig med ovannämnda kokta glasyr, kan röra ihop 3 dl siktat florsocker, 2 1/2—3 msk kakaopulver, 4—4 1/2 msk vatten och 1—1 1/2 tsk citronsaft. Men kakan blir ej lika vacker och blank som av den kokta glasyren.

1/2 sats av ovanstående deg kan fyllas i en form i fason av en igelkott. Den färdiggräddade kakan garneras med taggar av skållade sötmandlar skurna i långa, smala

Bakverk

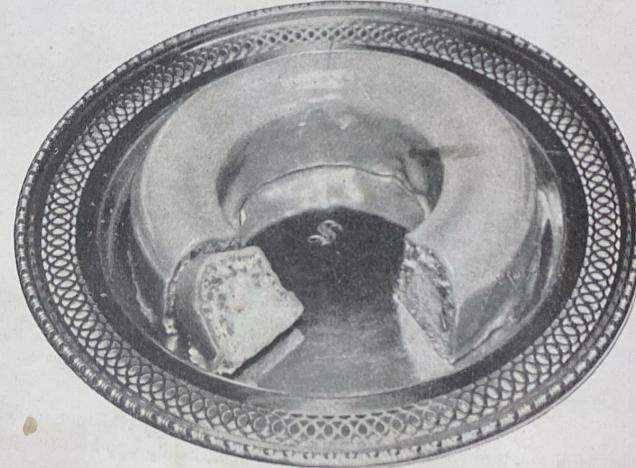
strimlor som instickes med små mellanrum. Därefter penslas den varsamt med  $\frac{1}{2}$  dl kokt chokladglasyr, se ovan, eller möjligen med smält blockchoklad. Små silversockekulor insättes som ögon.

Trevlig presentkaka.

\* Solskens-kaka med kolaglasyr.

120 g smör, helst osaltat	35 g mandel	120 g socker
1 $\frac{1}{2}$ dl socker	3 syltade apelsinskal	2 msk sirap
2 ägg	Ljus kolaglasyr:	30 g smör = 1 msk (1 tsk vaniljsocker)
1 $\frac{1}{2}$ dl mjölk	2 dl tunn gräddé	

Smält smöret över svag värme. Låt det svalna. Rör det till skum. Vispa ägg och socker kraftigt 10 min. Rör ned äggsmeten i smöret men ej tvärtom. Tillsätt mjölet. Skälla mandeln, hacka den och färga den svagt grön, så att den ser ut som pistaschmandel. Skär apelsinskalen i små tärningar. Rör ned båda delarna,



Solskenskaka.

Smöra en savarinform med oskirat smör, rymmande ungefär 1 liter. Lägg ner smeten. Ställ in formen i medelvarm ugn 30 min. Pröva kakan. Låt den svalna. Stjäl upp den på ett galler.

Kolaglasrens beredning, se sid. 837.

Ös den avsvalnade glasyren med en sked över kakan, så att den blir täckt, se bilderna.

Kakan är god och mycket hållbar tack vare glasyren, som förhindrar fuktigheten att avdunsta.

Serveras till te eller kaffe.  
Gräddningstid: 30 min.

\* Sultan-kaka.

210 g smör, helst osaltat	125 g sun-maidrussin	30 g suckat
210 g socker	50 g syltade apelsinskal	(50 g sötmandel)
3 ägg		200 g vetemjöl

Suckat och apelsinskal skärs i mycket små tärningar, mandeln, om sådan medtagits i kakan, skällas och skärs grovt.

Smöret, som tvättas ifall det ställs fastet en liten stund mellan varje ägg, är bestrodd häliform. Men då den insättes, Dett kakan blir "degig" immit gräddningen. Efter 10–12 tim. Den prövas med en vassamt på ett galler och lägges i ett lagom stort käru.

Denna kaka är god och skuren i ej för tunna skivor.

Gräddningstid: 50–60 min.

Kakan passas noga under eljest blir den ej så saftig.

Anm.: En enklare kaka kan fås i sultankaka", se sid. 894.

Variation:

210 g smör
210 g socker

Beredes som sultankaka. 6–8 dagar innan den serveras.

200 g smör
200 g brun farin
4 ägg
200 g mjölk

Korinterna renas väl, skärvans samt får torka utbreddning. Emedan smeten är tång, vilket gör att de under gräddningen sätts som sultankaka i föregående.

Man bör ej bjuda på både.

Gräddningstid: 60 min.

150 g fint smör, helst osaltat	7
125 g socker	6
3 ägg	
det yttersta gula, avriv-	6

Skär suckat eller apelsinskalen. Rör om dem hela tiden! Gnida skalet här och här. Skär nötterna i och blanda dem med en del av dem. Rör smöret några minuter, ti-

strimlor som instickes med små mellanrum. Därefter penslas den varsamt med  $\frac{1}{2}$  sats koka chokladglasyr, se ovan, eller möjligen med smält blockchoklad. Små silversocker-kulor insättes som ögon.

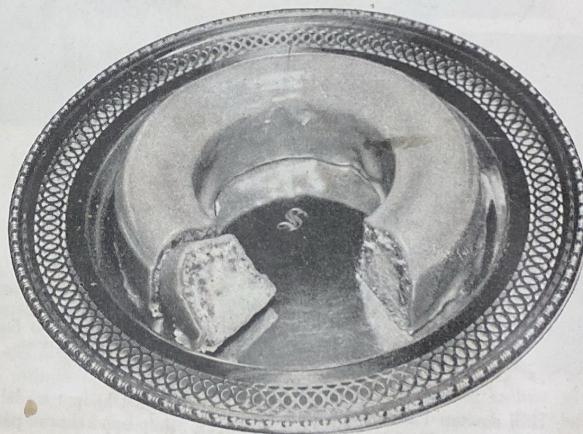
Trevlig presentkaka.

**\* Solskens-kaka med kolaglasyr.**

120 g smör, helst osaltat	35 g mandel	120 g socker
1 $\frac{1}{2}$ dl socker	3 syltade apelsinskal	2 msk sirap
2 ägg	Ljus kolaglasyr:	30 g smör = 1 msk
1 $\frac{1}{2}$ dl mjölk	2 dl tunn gräddé	(1 tsk vaniljsocker)

Smält smöret över svag värme. Låt det svalna. Rör det till skum.

Vispa ägg och socker kraftigt 10 min. Rör ned äggsmeten i smöret men ej tvärtom! Tillsätt mjölet. Skälla mandeln, hacka den och färga den svagt grön, så att den ser ut som pistaschmandel. Skär apelsinskalen i små tärningar. Rör ned båda delarna.



Solskenskaka.

Smöra en savarinform med oskirat smör, rymmande ungefär 1 liter. Lägg ned upp den på ett galler.

Kolaglasryrens beredning, se sid. 837.

Ös den avsvalnade glasyren med en sked över kakan, så att den blir täckt, se bilden. Kakan är god och mycket hållbar tack vare glasyren, som förhindrar fuktigheten att avdunsta.

Serveras till te eller kaffe.

Gräddningstid: 30 min.

**\* Sultan-kaka.**

210 g smör, helst osaltat	125 g sun-maidrussin	30 g suckat
210 g socker	50 g syltade apelsinskal	(50 g sötmandel)
3 ägg		200 g vetemjöl

Suckat och apelsinskal skärs i mycket små tärningar, mandeln, om sådan medtages i kakan, skällas och skärs grovt.

Smöret, som vättas ifall det ej är oskört, ställs fatet en liten stund i varmt vatten, tills den blir vit och porös. Då tillsätt mellan varje ägg. Mjölet nedräktes litet av mjölet. Massan lägges i en med bröd beströdd hälför. Formen insätts men då den insättes. Detta för att överkakan blir "deigig" inuti. Värmen skall gräddningen. Efter 10–15 min. gräddningstid. Den prövas med en lång, slät vispsticka på ett galler och då den är alltid färdig lägges i ett lagom stort kärn med lock samma.

Denna kaka är god och mycket hållbar skuren i ej för tunna skivor, till te eller kaffe.

Gräddningstid: 50–60 min.

Kakan passas noga under gräddningen eljest blir den ej så saftig.

Anm.: En enklare kaka som ej är alltid färdig i en timme läggs i ett lagom stort kärn med lock samma.

*Variation:*

210 g smör	3 hela ägg
210 g socker	200 g vete

Beredes som sultankaka. Denna kaka håller 6–8 dagar innan den serveras.

200 g smör	50 g sukkat
200 g brun farin	tade apelsinskal
4 ägg	100 g sun-maidrussin
200 g mjölk	100 g korin

Korinterna rensas väl, sköljes, kokas i vatten samt får torka utbredd på ett papper. Emedan smeten är tämligen lös, gräddas den i en form med en sylinderform vilket gör att de under gräddningen ej sjunker ned som sultankaka i föregående recept.

Man bör ej bjuda på både dessa kakan och sultankaka.

Gräddningstid: 60 min.

150 g fint smör, helst osaltat	na skalet
125 g socker	(eller apelsinskal)
3 ägg	75 g nötterna
det yttersta gula, avriv.	65 g sun-maidrussin

Skär suckat eller apelsinskal i små tärningar. Rör om dem hela tiden! Grind de hetat kaka och skära bort. Skär nötterna i små bitar och blanda dem med en del av mjölet. Tillsätt sockat och gräddas i en form.

Rör smöret några minuter, tillsätt sockat och gräddas i en form.

strimlor som instickes med små mellanrum. Därefter penslas den varsamt med  $\frac{1}{2}$  sat kokt chokladglasyr, se ovan, eller möjligen med smält blockchoklad. Små silversocker kular insättes som ögon.

Trevlig presentkaka.

**\* Solskens-kaka med kolaglasyr.**

120 g smör, helst osaltat	35 g mandel	120 g socker
1 $\frac{1}{2}$ dl socker	3 syltade apelsinskal	2 msk sirap
2 ägg	Ljus kolaglasyr:	30 g smör = 1 msk (1 tsk vaniljsocker)
1 $\frac{1}{2}$ dl mjölk	2 dl tunn grädde	

Smält smöret över *svag* värme. Låt det svalna. Rör det till skum.

Vispa ägg och socker kraftigt 10 min. Rör ned äggsmeten i smöret men ej tvärtom! Tillsätt mjölet. Skälla mandeln, hacka den och färga den *svagt* grön, så att den ser ut som pistaschmandel. Skär apelsinskalen i *små* tärningar. Rör ned båda delarna.



Solskenkaka.

Smöra en savarinform med oskirat smör, rymmande ungefär 1 liter. Lägg ned smeten. Ställ in formen i medelvarm ugn 30 min. Pröva kakan. Låt den svalna. Stjälp upp den på ett galler.

Kolaglasyrens beredning, se sid. 837.

Ös den avsvalnade glasyren med en sked över kakan, så att den blir täckt, se bilden. Kakan är god och mycket hållbar tack vare glasyren, som förhindrar fuktigheten att avdunsta.

Serveras till te eller kaffe.  
Gräddningstid: 30 min.

**\* Sultan-kaka.**

210 g smör, helst osaltat	125 g sun-maidrussin	30 g suckat
210 g socker	50 g syltade apelsinskal	(50 g sötmandel)
3 ägg		200 g vetemjöl

Suckat och apelsinskal skäres i mycket små tärningar, mandeln, om sådan medgår i kakan, skällas och skäres grovt.

Smöret, som tvättas ifall det ej är osaltat, röres kraftigt i ett fat. Är smöret mycket hårt ställes fatet en liten stund i varmt vatten. Sockret hälles i och blandningen röres åter, tills den blir vit och porös. Då tillsättes äggen, ett i sänder, och smeten röres en stund mellan varje ägg. Mjölet nedröres och sist iblandas frukten, som först rullas i litet av mjölet. Massan lägges i en med kallt smör *väl smord* och med finsiktat skorpbred beströdd hålform. Formen insättas i medelvarm ugn. Ett papper lägges över formen då den insättas. Detta för att överskorpan ej skall bildas för hastigt, i vilket fall kakan blir "degig" inuti. Värmen skall vara jämn och kakan får ej rubbas under gräddningen. Efter 10—15 min. gräddning avtages papperet. Gräddningstid ungefär 1 tim. Den prövas med en lång, slät vispsticka. Då kakan svalnat något uppstjälpes den varsamt på ett galler och då den är *alldelens kall* inlindas den i ett smörpapper och lägges i ett lagom stort kärl med lock samt förvaras i skafferiet.

Denna kaka är god och *mycket hållbar*. Den bör ej serveras alldelens färsk. Serveras, skuren i ej för tunna skivor, till te eller kaffe.

*Gräddningstid:* 50—60 min.

Kakan passas noga under gräddningen, så att den uttages *genast* den är färdig, eljest blir den ej så saftig.

*Anm.:* En enklare kaka som ej är så fet och som påminner om sultankaka är "Gröna kakan", se sid. 894.

#### Variation:

210 g smör	3 hela ägg	3—4 msk kummin	<b>Kummin-</b>
210 g socker	200 g vetemjöl	smör och bröd till formen	<b>kaka.</b>

Beredes som sultankaka. Denna kaka bör förvaras, väl inlindad, i tättslutande kärl 6—8 dagar innan den serveras.

200 g smör	50 g suckat eller syltade apelsinskal	50 g mandel	* <b>Plumcake.</b>
200 g brun farin	100 g sun-maidrussin	2 msk madera eller sherry	(Julkaka.)
4 ägg	100 g korinter	Till formen:	
200 g mjöl		smör, skorpbred	

Korinterna rensas väl, sköljes, kokas ett par min., varpå de åter spolas med kallt vatten samt får torka utbredda på ett papper. Om de ej är riktigt torra, blir kakan tung. Emedan smeten är tämligen lös, gnuggas russin och korinter i en del av mjölet, vilket gör att de under gräddningen ej sjunker till botten. Tillagas för övrigt på samma sätt som sultankaka i föregående recept.

Man bör ej bjuda på båda dessa kakor samtidigt, emedan de är ganska lika varandra.

*Gräddningstid:* 60 min.

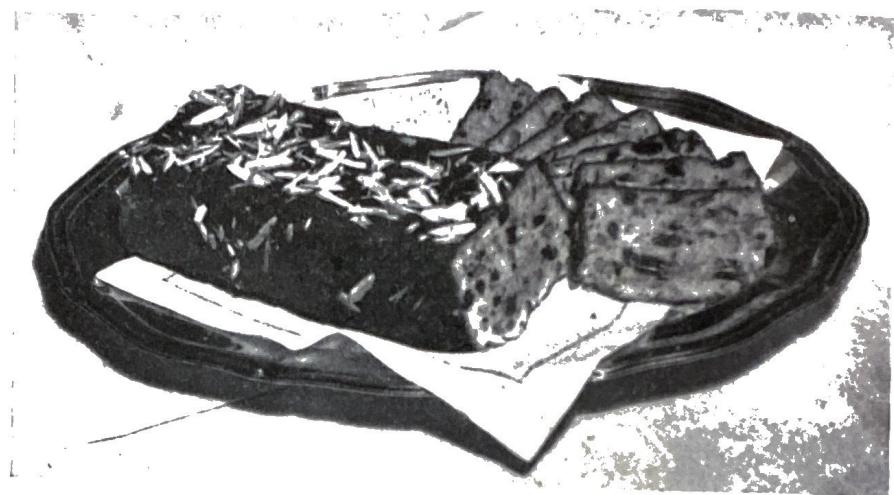
150 g fint smör, helst osaltat	na skalet av 1 citron (eller apelsin)	vanlig kakchoklad)	* <b>Biskops-</b>
125 g socker	75 g nötörnor	30 g suckat eller 3 syltade apelsinskal	<b>kaka.</b>
3 ägg	65 g sun-maidrussin	150 g mjöl	
det yttersta gula, avriv-	65 g blockchoklad (eller		

Skär suckat eller apelsinskal i små tärningar. Rosta nötterna lätt i en stekpanna. Rör om dem hela tiden! Gnid de heta kärnorna i ett vitt papper, så att det bruna skalet går bort. Skär nötterna i små bitar eller hacka dem. Skär chokladen i små bitar och blanda dem med en del av mjölet. Rör smöret några minuter, tillsätt sockret, rör igen, tills blandningen blir ljus och

porös. Tillsätt ett ägg i sänder och rör kraftigt mellan varje gång. Blanda i det rivna fruktskalet, nötkärnorna, russinen, apelsinskalen eller surkaten samt choklad- och mjölblandningen. Sist iröres det återstående, siktade mjölet.

Lägg smeten i en väl smörad och mjölbeströdd, slät brödform, rympande ungefär  $1\frac{1}{4}$  l. Grädda kakan i medelvarm ugn omkring 60 min. Pröva med en sticka!

Då kakan kallnat kan den penslas med 50 g smält blockchoklad (som kan tillsättas med 20 g kokosfett). Tio skållade, tunt skurna och svagt rostade sötmandler strösses över.



Biskopskaka.

över, innan chokladen stelnat, se bilden. Förvaras i täckt kärl. Bör ej serveras förrän efter 5–6 dagar. Till te eller kaffe.

Den som tycker om *torra* kakor, utesluter smöret samt använder 50 g potatismjöl och 100 g vetemjöl i kakan.

Den bör ej skäras i alltför tunna skivor.

Gräddningstid: 60 min.

Anm.: Kakan behöver ej glaseras med blockchoklad, men den blir hållbarare därigenom.

\*Mar-  
morerad  
tekaka.

200 g smör	250 g vetemjöl	Till formen:
270 g socker	1 tskskakpulver	smör
3 ägg	skal av $\frac{1}{2}$ citron	siktat skorpbred
$\frac{3}{4}$ dl mjölk eller grädde	1 $\frac{1}{2}$ msk kakaopulver	

Smöret tvättas och röres tillsammans med sockret, tills det blir vitt och poröst. Äggulorna tillsättes, en i sänder, och därpå mjölken samt mjölet, blandat och siktat med bakpulvret. Smeten delas i två delar. I den ena hälften iröres kakaon, i den andra det rivna citronskälet. Vitorna slås till hårt skum och hälften nedskäres i varje del. De båda sorterna hälles omväxlande i en väl smord och bröad slät brödform. För att kakan skall bli marmorera föres en stor gaffel i smeten fram och åter ett par gånger. Gräddas i medelvarm ugn.

Gräddningstid: 50 min.

Anm.: Bakpulvret kan uteslutas om kaksmeten röres tillräckligt.

\* Neger-  
kaka.

I: 35 g kakaopulver  
2 dl gräddmjölk  
1 dl socker

II: 120 g smör  
 $1\frac{1}{2}$  dl socker  
(knappt)  
2 ägg

1 msk vaniljsocker  
200 g mjöl  
 $1\frac{1}{2}$  struknen tsk bak-  
pulver

Kakaopulver, gräddmjölk och socker vispas i en kastrull och får koka upp, varefter blandningen får kallna.

Smör och socker röres 10—15 min., varpå äggen tillsättes, ett i sänder, samt 1 msk vaniljsocker. Mjölet och bakpulvret blandas och siktas samt röres ned i smörblandningen omväxlande med den kalla chokladmjölken.

En hålform smörjes väl med oskirat smör, beströs med finsiktat skorpbröd, kaksmeten ilägges och kakan gräddas i ej för het ugn ungefär 50—60 min. och prövas.

Då kakan är alldeles kall, inlindas den i ett smörpapper och förvaras i en tät burk med lock några dagar innan den serveras. Till te eller kaffe. Denna kaka är mycket hållbar och omtyckt. Den gräddas fullkomligt lika bra i en bakapparat ovanpå gaspisen med  $\frac{1}{3}$  låga, se bilden vid Sockerkaka med bakpulver.

*Gräddningstid:* 50—60 min.

210 g smör	1 tsk bakpulver	$\frac{1}{2}$ dl konjak eller brännvin
210 g torrt potatismjöl	3 ägg	smör och bröd till formen

\* Bergmans  
sockerkaka.  
(Sandkaka.)

Smöret tvättas om så behövs. *Torrt* potatismjöl och bakpulver blandas väl tillsammans och röres i smöret. Är detta mycket hårt, ställes skålen med smöret i hett vatten några min. Massan röres kraftigt, tills den blir riktigt porös. I ett annat fat blandas äggen med sockret och blandningen *vispas* tjock och porös. När båda blandningarna är väl arbetade, *nedröres äggsmeten, litet i sänder, i smörblandningen under kraftig omröring*. Det blir ej lika bra om smörkrämen röres ned i äggsmeten! Sist tillsättes konjakken i små mängder åt gången. Massan lägges i *väl* smord och bröad hålform och gräddas i medelvarm ugn 30—40 min. Prövas med vispkvist. Denna kaka skall passas noga och får ej gräddas så mycket som några minuter för länge, emedan den då blir torr. Innan den blir mörk på ytan lägges ett papper över.

Förvaras i väl täckt kärl och håller sig god ganska länge. Är mycket omtyckt!  
*Gräddningstid:* 30—40 min.

200 g smör	$\frac{3}{4}$ tsk bakpulver	1 $\frac{1}{2}$ —2 msk vatten
3 dl socker	rivet skal av 1 citron	1 tsk citronsaft
2 ägg	6 msk kokande vatten	<i>Garnering:</i>
3 dl mjöl	Glasyr: 2 dl florsocker	syltade apelsinskal

\* Ambrosia-kaka.

Rör smör och socker, tills det blir vitt och pösigt. Tillsätt äggen, ett i sänder. Sikta mjöl och bakpulver tillsammans och blanda i det jämte det rivna citronskalat. Rör sist ned det kokande vattnet, 1 msk i sänder.

Smöra och mjöla en ktransform rymmande 2 liter. Häll i smeten och grädda kakan i ej för varm ugn omkring 50 min. Prövas med sticka.

Låt kakan kallna och pensla den med glasyren och strö syltade, hackade apelsinskal ovanpå.

*Gräddningstid:* 50 min.

*Variation:* Kakan kan serveras som efterrätt. Vispad grädde, smaksatt med några msk kallt, starkt, hopkokt kaffe, som tillsättes litet i sänder, lägges i hålet i mitten. Konserverad frukt kan läggas omkring eller serveras särskilt ur kristallskål.

Anm.: Ambrosiabakelser i små pappersformar, se sid. 899.

4 gulor	4 msk potatismjöl =	<i>Till formen:</i>
12 msk socker = 150 g (1—2 msk vatten)	60 g 4 vitor	smör siktat skorpbröd (eller vetemjöl)

Fin lätt  
sockerkaka  
I.

Äggulor, socker och vatten röres med en tråsked tills massan blir tjock, ljus och porös. Om kaksmeten ej röres tillräckligt kraftigt, blir kakan tung och misslyckad. Då till-

sättes potatismjölet och sist nedskäres försiktigt de till hårt skum slagna vitorna. En form eller en medelstor stekpanna smörjes med kallt smör och beströs med siktat skorpbred eller mjöl. Massan ihälles, och kakan gräddas *genast*, innan mjölet hinner sjunka till botten, i medelvarm ugn omkring 30 min. Prövas med sticka.

Denna lätta, porösa kaka serveras antingen till kaffe eller te eller som efterrätt. I senare fallet fylld med någon kräm eller fruktmos eller också båda delarna.

*Gräddningstid:* 30 min.

*Anm. II:* Passa ugnsvärmen väl! Är denna för stark, går kakan hastigt upp, men sjunker sedan ihop. Vid alltför svag ugnsvärme hinner det tunga potatismjölet sjunka till botten och bildar då en seg bottensats och kakan är förstörd. Den som har en ugn med termometer gräddar denna kaka mellan 175—225° C.

**Fin  
sockerkaka  
till tårtor II.**

4 gular	35 g potatismjöl	<i>Till formen:</i>
140 g socker	35 g vetemjöl	smör
1 msk vatten	4 vitor	siktat skorpbred eller mjöl

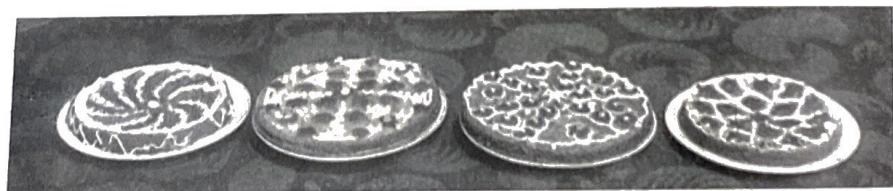
Kaksmeten tillagas och gräddas enligt föregående recept.

**Enklare  
sockerkaka  
III.  
(Annas  
sockerkaka.)**

4 gular	60 g vetemjöl	<i>Till formen:</i>
200 g socker	avrivet citronskal och litet	smör
2—3 msk vatten	saft efter smak	siktat skorpbred eller mjöl
65 g potatismjöl	4 vitor	

Kaksmeten tillagas och gräddas enligt recept på Fin lätt sockerkaka I. Gräddas i medelvarm ugn omkring 45 min. Prövas med sticka.

Denna kaka kan skäras i tre bottnar, mellan vilka lägges *tunn* vaniljkräm, fruktmos



Enkla garneringar på fylda sockerkakor.

eller söndermosade färsk eller konserverade bär. För att tårtan skall bli saftig, göres detta ett dygn eller åtminstone flera timmar innan den skall serveras. Kan sedan glaseras och garneras, se ovanstående bild.

*Gräddningstid:* 45 min.

**\* Mocka-  
kaka.**

<i>Sockerkaka:</i> 4 gular
140 g socker
1 msk vatten
35 g potatismjöl
35 g vetemjöl
4 vitor

<i>Kräm:</i>
1 dl hopkokt, <i>starkt</i>
kaffe
75 g socker
2 gular
100 g smör

<i>Glasyr:</i>
2 dl florsocker
1 1/2 msk vatten eller
kaffe
<i>Garnering:</i>
25 g sötmandel

Sockerkakans beredning, se Fin sockerkaka till tårtor II.

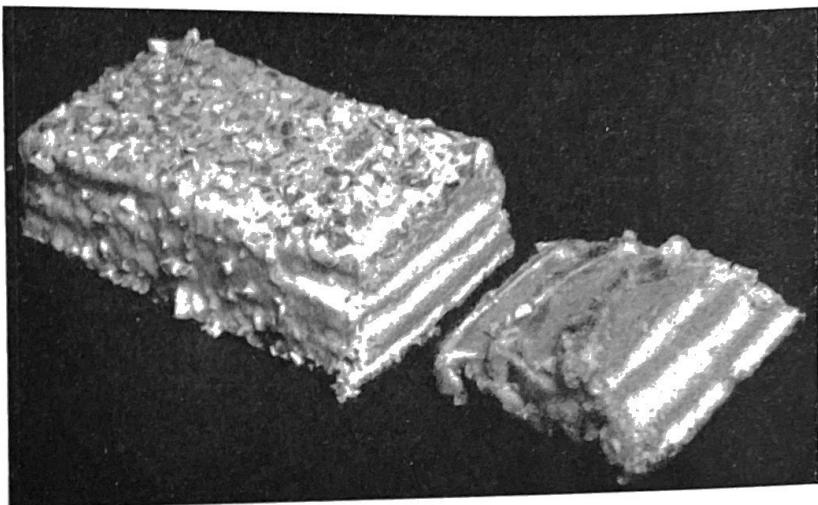
Häll massan i en smord och mjölad slät brödform och grädda kakan i medelvarm ugn ungefär 30—35 min. Prövas med sticka.

*Krämen:* Se Smörkrämens beredning sid. 835.

*Hopläggning:* Då kakan är kall, skäres den i 3—4 bottnar. Smörkrämen lägges

mellan bottnarna, som nedlägges i rätt ordning i den form, i vilken kakan gräddats. Ett papper lägges över kakan och en annan brödform eller något liknande ställes ovanpå själva kakan med högst 1 kg tyngd ovanpå. Kakan bör helst stå på kallt ställe till följande dag.

Glasyren hoprörtes av 2 dl siktat florsocker och 2 msk starkt, hopkokt kaffe till en



Mockakaka.

tunn gröt. Den bredes med kniv över den uppstjälpta kakan. Den skålade mandeln skäres i tunna flagor och rostas lätt och försiktigt på ett papper i varm ugn. Den strös över glasyren, innan denna hunnit stelna. Kakan skäres i skivor med en vass, tynn kniv och de bör se ut som sandwiches, se bilden. — Till te eller kaffe.

100 g smör  
100 g socker  
2 ägg  
100 g mjöl

1 tsk bakpulver  
*Fyllning:* 4—5 msk rött  
vinbärsgelé eller fast  
hallonsylt

*Till lådan:* 2 ark smör- \* **Rulltårta**  
papper  
smör

I.

En papperslåda 25 × 35 cm vikes av dubbla smörpapper och fästes samman i hörnen. Lådan penslas med smör, och ställes på en jämn bakplåt.

Smöret tvättas, om så behövs, och röres tillsammans med sockret, tills massan blir ljus och porös. Äggen tillsättes, ett i sänder, och smeten röres ytterligare en stund. Mjöl och bakpulver blandas väl, siktas och iröres.

Massan utbredes jämnt i papperslådan. Kakan gräddas i medelvarm ugn ungefär 18—20 min. Är ugnsvärmen för svag, blir kakan spröd och kan ej rullas utan att spricka. Den uppstjälpes genast på ett sockrat papper och papperslådan avdrages varamt, se bilden å nästa sida.

Utrört gelé eller fast sylt eller söndermosade färskar bär bredes *genast* över och kakan rullas stadigt samman, se bilden, och papperet med sockret rullas om. Se till att rullen får ligga att kallna med skarven nedåt.

Till te eller kaffe.

*Variation:* Av denna kaka kan man i all hast laga till en enkel och god efterrätt, se Rulltårtsefterrätt sid. 718.

*Gräddningstid:* 10—12 min.



Rulltårta.

\* Rulltårta  
II.

4 golor  
12 msk socker  
4 msk torrt potatismjöl

4 vitor  
*Till lådan:* vitt papper  
smör

*Fyllning:*  
4—5 msk gelé eller  
fruktmos

Socker och golor röres, tills blandningen blir ljus, riktigt tjock och porös. Mjölet tillsättes och sist nedskäres försiktigt de till hårt skum slagna vitorna. Smeten utbredes i en papperslåda, gräddas och behandlas enligt ovanstående recept. Då kakan kallnat, skäres den i 1—1½ cm tjocka skivor.

Till kaffe eller te.

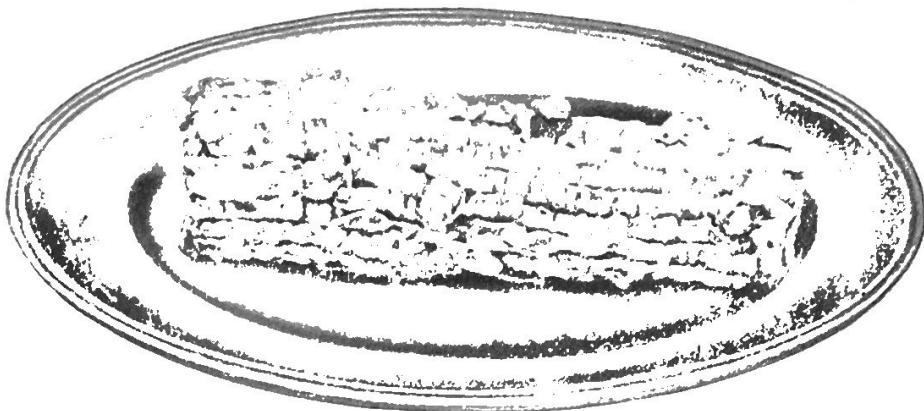
Denna kaka är hållbar. Den bör ligga inlindad i papperet.

\* Julstubbe.

4 golor  
12 msk socker  
4 msk torrt potatismjöl  
4 vitor

smör till papperslådan  
*Smörkräm:*  
75 g socker  
3 msk vatten

3 golor  
150 g smör  
1½ msk kakaopulver



Julstubbe.

Rulltårtans beredning, se föregående recept.

Knappt hälften av smörkrämen bredes över hela tårtan, som hoprullas hårt från den ena kortsidan, så att rullen blir kort och tjock. Tårtans ändar avputsas med en vass kniv.

Återstoden av smörkrämen lägges i tygstrut med tillplattad, slät garneringstratt. Rulltårtan garneras, som synes på bilden. Några bitar av den avputsade tårtan hoprullas och sättes som kvistar här och där i smörkrämen och täckes med kräm.

Sockerkaka:	$1\frac{1}{2}$ msk arrak eller likör	Garnityr:
4 gular		200 g små, gröna druvor
12 msk socker		
4 msk potatismjöl	75 g socker	(Karamell:
4 vitor	3 msk vatten	2 $\frac{1}{2}$ dl socker
Kräm till fyllning:	3 gular	2 $\frac{1}{2}$ msk vatten
1 gula	150 g osaltat smör	1 tsk ättika
1 msk socker	1 $\frac{1}{2}$ msk arrak eller likör	1 msk glykos)
$\frac{3}{4}$ dl gräddmjölk		2 syltade apelsinskal

*Sockerkakans beredning:* Se ett ovanstående recept på Rulltårtta II sid. 888. Massan fylls genast i en med oskirat smör väl smord och bröad savarinform. Kakan gräddas i medelvarm ugn ungefär 20 min. och prövas med sticka. Den uttages varsamt ur ugnen och får stå på dragfritt ställe 8—10 min. innan den stjälpes upp. Då den är alldelens kall och skall fyllas, skäres den med en tunn, skarp kniv i tre bottnar.

*Kräm till fyllning:* Alla ingredienser utom likören blandas i en kastrull, vispas, sättes över svag eld och vispas oavbrutet, tills krämen är ganska simmig och sjuder. Den vispas tills den svalnat och smaksättas då med arrak eller någon likör. Smaken får ej vara för stark. Den som ej tycker om spritsmak, kan i stället tillsätta vaniljsocker.

*Smörkrämens beredning:* Se sid. 835. Smörkrämen smaksättas med arrak. Den kan också smaksättas med kakao, ungefär  $1\frac{1}{2}$  matsked, varefter krämen ej får röras, ty den blir då lätt grå och ful i färgen. Smaksättas smörkrämen med kakao, bör kakan fyllas med vaniljkräm.

*Kandering av vindruvor:* Druvorna klippes från stjälkarna och torkas på ren duk. Av socker och vatten kokas karamell enligt anvisningarna, se sid. 938. En druva i sänder kastas ned i lagen för att denna skall täcka druvan, som upptages med en tesked, men så att lagen ej samtidigt omrördes. Då blir den grumlig och sockrar sig. Druvorna lägges på en smord plåt och får kallna. Druvorna kan också användas okanderade.

*Hopläggning och garnering:* Krämen till fyllningen, som bör vara så tunn att den kan rinna ned i kakan, som därav blir saftigare, bredes ut mellan bottnarna. Litet smörkräm bredes över ytan på den hoplagda kakan, resten lägges i en tygstrut med

### \* Arraks-krans.



Arrakskrans.

räfflad, ej för grov pip. Druvorna lägges i ränder snett över kakan och bör fastna i den utbredda smörkrämen. Mellan dessa ränder utspritsas två rader smörkräm i *smid* toppar, se bilden, och mellan smörkrämsränderna lägges syltat apelsinskal i tunna strimlor.

Denna kaka är mycket lätt och god. Serveras till kaffe eller te.

*Variation:*

*Kakan kan med fördel förenklas:* Uteslut krämen till fyllningen, se ovan. Bred största delen av smörkrämen mellan bottnarna. Lägg dem samman så att kakan ser hel ut. Bred resten av smörkrämen över hela ytan.

Skållad sötmandel, som skäres i tunna flagor och rostas helt lätt några ögonblick i varm ugn och med öppen ugnslucka, kan ströss över ytan. Eller också kan mandeln utbytas mot eller blandas med fint skurna syltade apelsinskal. Serveras riktigt kall till te eller kaffe. Är mycket god. Den verkar ej så fet som ovanstående kaka.

*Enklare garnering:* Bred kräm mellan bottnarna. Spritsa vispad grädde genom en styv pappersstrut. Strö fint skurna apelsinskal över.

\* **Hildurs nötkaka.**

4 gular	2 msk finstötta, siktade	( $\frac{3}{4}$ tsk bakpulver)
170 g socker	skorpor	4 vitor
200 g nötkärnor		

Lägg nötkärnorna i en stekpanna, som sättes över elden. Rör oavbrutet, tills kärnorna är *lätt* rostade. Häll dem genast på ett mjukt papper och gnid dem med papperet, tills det mesta av de bruna skalen gått av. Mal kärnorna på mandelkvarn.

Rör gular och socker *kraftigt*, tills massan blir tjock, ljus och porös, 12–15 min. Tillsätt de malda nötterna. Blanda skorpmjölet och bakpulvret och rör i det. Vispa vitorna till *hårt* skum och ”vänd ned” dem försiktigt.

Häll smeten i en väl smörad och mjölad, slät brödform, rymmande  $1\frac{3}{4}$ –2 l.

Gräddna kakan i medelvarm ugn 30–35 min. Pröva den med sticka.

Till te eller kaffe. Hållbar och god.

*Gräddningstid:* 30–35 min.

*Variation:* Nötterna kan blandas med oskållad sötmandel, t. ex. 100 g av vardera sorten.

*Variation:*

3 gular  
70 g socker

85 g oskållad, malen  
sötmandel

3 till hårt skum slagna  
vitor

**Mandelkaka**  
(Motalakaka.)

Kakan tillagas enligt föregående recept. God!

50 g nøtkärnor  
50 g mandel

100 g socker  
5 äggvitor

\* **Nöt- och  
mandel-  
krans.**  
(6 port.)

Nötterna rostas, se ovanstående Hildurs nøtkaka. Mal den oskållade sötmandeln till sammans med nötterna.

Vitorna slås till hårt skum och blandas *varsamt* med nøt- och mandelblandningen.

Smeten öses i en *väl* smörad, slät bårdform (eller en liten stekpanna). Gräddas i ganska svag ugnsvärme. Prövas med sticka.

Denna kaka täckes väl då den kallnat och bör stå till följande dag.

Serveras till te eller kaffe eller som efterrätt till frukt- eller bärkompott.

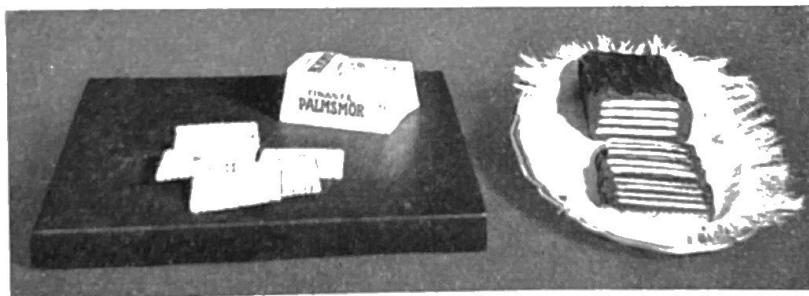
omkring 12—13 fyrkan-  
tiga käx = 125 g

*Kräm:* 2 ägg  
3—5 msk socker

3 msk kakaopulver  
250 g palmsmör

\* **Margareta-  
kaka.**

En avlång brödform klädes med smörpapper. — Sockret och de hela äggen *vispas* kraftigt några min., varefter kakaopulvret tillsättes. Palmsmöret smältes i en kastrull och får svalna, varefter det blandas, litet i sänder, i äggblandningen. I formen utbre-



Margaretakaka.

des ett lager av krämen och ovanpå denna lägges en rad käx, ej för söta, tätt intill varandra. På detta sätt fortsättes varvtals med käx och kräm; överst utbredes krämen, som även bör rinna ned kring kanterna. Kakan ställs kallt och får stelna över en natt. Den skäres sedan i lagom tjocka skivor, se bilden, och serveras till kaffe eller te.

Lätt gjord och ej för söt.

Har man ej tillgång till fyrkantiga käx användes vanliga runda, t. ex. Marie, vilka brytes i mindre bitar och röres ned i kakaokrämen. Mest praktiskt är att köpa trasiga käx.

Anm.: Om kakan förvaras på mycket kallt ställe går den sönder då den skäres i skivor. Försök i så fall att värma kniven! Omtyckt i all sin enkelhet.

3 ägg  
3 dl strösocker

1 1/2 dl smält smör  
3 dl mjöl

10—15 sötmandlar

\* **Kerstins  
kaffekaka.**

Äggen och sockret *vispas endast* några min. Sedan tillsättes det smälta, avsvalnade smöret och sist iröres det siktade mjölet.

Massan hälles i en medelstor smord och mjölad stekpanna, 25 cm i diameter, och  
beströjs med bredskuren, oskållad mandel. Kakan gräddas i medelvarm ugn ungefär  
20 min. Gräddas kakan i en avlång brödform blandas  $1\frac{1}{2}$  tsk bakpulver i mjölet.  
Serveras till te eller kaffe. God, lätt och fort tillagad.

\* Fransk  
äggvitskaka  
I.

125 g smör	2—3 hackade, syltade	2—3 msk hackade
125 g socker	apelsinskal	sun-maidrussin
125 g mjöl		3 äggvitor

Tvätta smöret, om det är salt. Rör det tillsammans med sockret 15 min. Tillsätt  
mjölet och frukten. Slå vitorna, men ej till alltför hårt skum. Blanda varsamt i dem.  
Grädda kakan i en väl smörad och mjölad kransform, rymmande ungefär 1 l, i  
medelvarm ugn. 35—40 min.

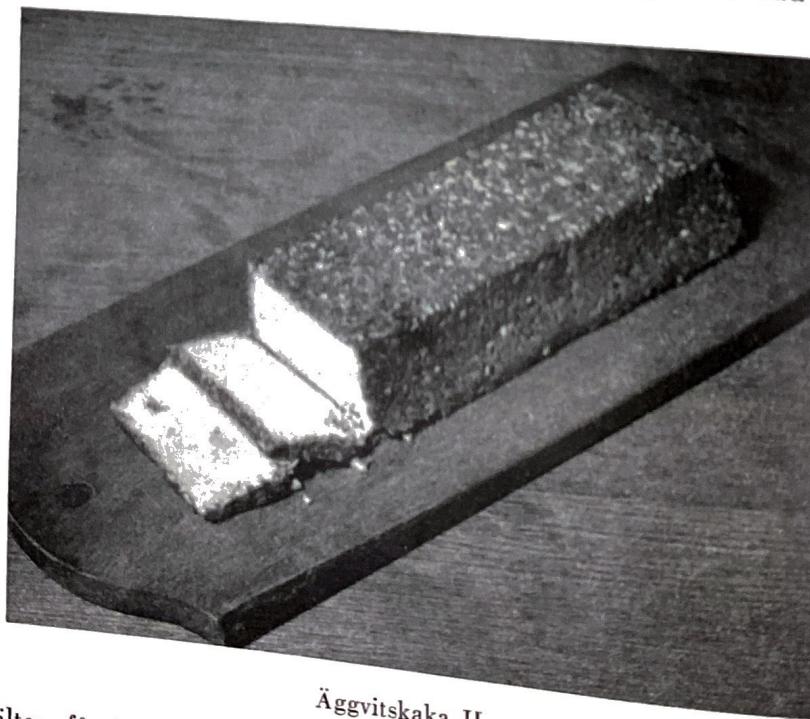
Till te eller kaffe. God, lättgjord och hållbar! Bör ej serveras förrän efter ett par  
dagar. Den är torr då den är färsk.

Gräddningstid: 35—40 min.

Variation: I:

7 vitor	1 msk potatismjöl som in-	skalet av $\frac{1}{2}$ —1 citron
250 g strösocker	beräknats i mjölvikten	Till formen: smör och
150 g vetemjöl	125 g skirat smör	50 g sötmandel

Vitorna slås till *mycket hårt* skum. Sockret och mjölet siktas över de uppslagna  
vitorna och nedvändes *försiktigt*. Rör ej längre i blandningen än vad som behövs!



Äggvitskaka II.

Smöret smältes, får kallna utan att stelna och tillsättas sist, litet i sänder. En avlång  
brödform smörjes *rikligt* med kallt smör och beströjs med skållad, grovt hackad mandel.  
Massan ilägges varsamt och kakan gräddas i ganska svag ugn.

Serveras till te eller kaffe. Den passar även att serveras till kompotter, emedan den  
ej är söt. God och hållbar. Bör förvaras i samma kärl som mjukt vetebröd, vilket  
bidrar till att hålla kakan mjuk och saftig.

Gräddningstid: ungefär 35—40 min.

## Variation II:

4 äggvitor	1 tsk bakpulver	3—4 skållade och rivna	<b>Enkel äggvitskaka.</b>
$\frac{1}{3}$ tsk salt	$1\frac{1}{4}$ dl mjöl	bittermandlar	
1 $\frac{3}{4}$ dl fint strösocker	1 tsk vaniljsocker	(3 syltade, fint skurna apelsinskal)	III.

Slå vitorna till löst skum. Strö på  $\frac{1}{3}$  tsk fint salt och fortsätt att slå äggvitan, tills den kan bilda toppar, men ej så länge att den blir "torr". Strö över sockret, som ej får vara för grovt, "vänd" massan försiktigt. Blanda och sikta mjöl, bakpulver och vaniljsocker. Strö över en fjärdedel i sänder av blandningen och vänd ned denna *var-samt*, eljest blir äggvitan lös.

En rak brödform smöras väl och mjölas. Skaka ur det lösa mjölet. Lägg i smeten. Om man så vill, strös litet fint skurna, syltade apelsinskal mellan varven. Skalen måste vara väl befriade från sockerlag innan de skäres, eljest blir kakan för tung.

Sätt genast in formen i en knappt medelvarm ugn. Prövas med en fin sticka. Låt kakan svalna något i formen innan den slås upp. Då den är fullkomligt kall inlindas den i ett smörpapper och förvaras minst ett dygn i en tårtask, innan den serveras.

*Gräddningstid:* ungefär 45—50 min.

*Anm.:* Denna kaka blir finare om 75 g skirat smör, som fått kallna, men ej stelna, röres i den färdiga smeten.

2 äggulor	100 g mjöl	200 g sun-maidrussin
1 äggvita	1 tsk bakpulver	200 g fikon
200 g socker	2 vitor	100 g mandel

\* **Majas  
fikonkaka.**

Gulorna och en vita samt sockret röres kraftigt, ungefär 12—15 min., tills massan blir tjock, ljus och porös. Mjölet och bakpulvret blandas, siktas och iröres. Vitorna slås till hårt skum och nedröres varsamt. Fikonen skäres i *fina* strimlor och om de är torra fuktas de med konjak och får ligga en stund för att mjukna. Den skållade mandeln skäres i strimlor. All frukt nedröres. Smeten lägges i en med oskirat smör väl smord och bröad rak brödform och kakan gräddas i *svag* ugnsvärme 45—60 min.

Innan kakan blir för mörk ovanpå lägges ett papper över. Prövas med sticka. Då kakan svalnat något uppstjälpes den. Då den är *fullkomligt* kall lägges den i en bakduk i en ask med lock. Går ej att skära i sammanhängande skivor förrän efter några dagar. Denna kaka håller sig mjuk mycket länge till följd av den stora mängd frukt den innehåller.

Serveras till te eller kaffe.

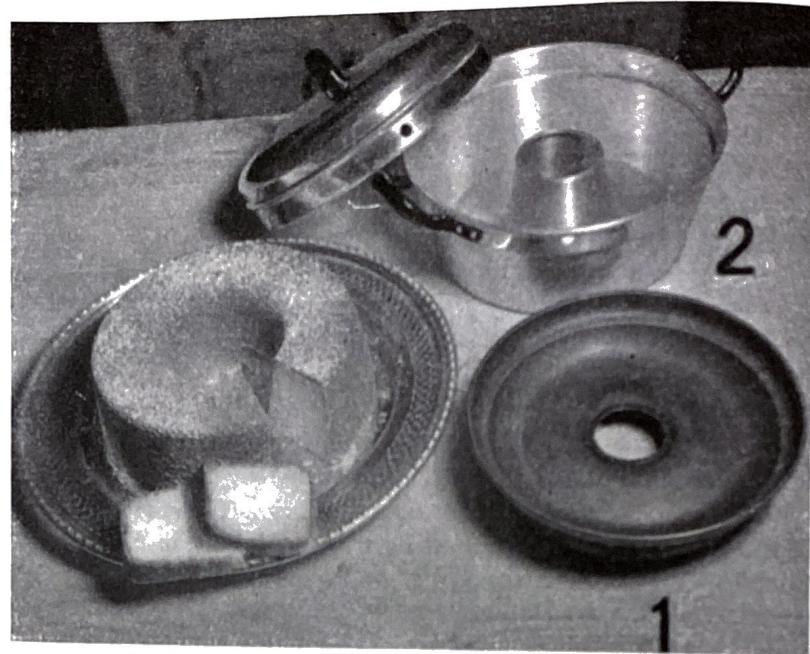
2 eller 3 ägg	4 $\frac{1}{2}$ dl mjöl	skalet av $\frac{1}{2}$ citron
2 $\frac{1}{4}$ dl socker	2 tsk bakpulver	12 rensade och <i>finstötta</i>
1 $\frac{1}{2}$ dl grädde eller gräddmjölk, som bör vara sur	1 $\frac{1}{2}$ dl smält smör	kardemummor

**Sockerkaka  
med karde-  
mumma  
gräddad  
ovanpå  
spisen.**

Ägg och socker vispas kraftigt 12—15 min. Gräddmjölken ihälles, det med bakpulvret siktade mjölet och det rivna citronskalet och kardemumman tillsättes. Den senare kan uteslutas. Sist iröres det skirade och avsvalnade smöret. Smörmängden kan minskas. Massan hälles i en form eller stekpanna, smord med kallt smör och beströdd med siktat skorpbröd. Kakan gräddas i medelvarm ugn omkring 35 min. och prövas med sticka. Då den svalnat något stjälpes den ur formen. Då den är fullkomligt kall inlindas den i en bakduk och förvaras i täckt kärl.

*Gräddningstid:* 30—35 min.

*Anm.:* Kakan kan gräddas i en bakapparat ovanpå spisen enligt bruksanvisning som medföljer apparaten. Se bilden å nästa sida.



Sockerkaka gräddad ovanpå spisen.

### Falska briocher.

Falska briocher gräddas av ovanstående deg i små, smorda, veckade bakelseformar. Till denna deg tages då endast 4 dl mjöl. Gräddas ungefär 15 min. Av denna sats blir det 18—20 stycken.

### Sockerkaka med kryddor.

3 ägg	1 tsk bakpulver	½ tsk finstött kardemumma
3 dl socker	1 tsk kryddnejlikor	6—7 msk vatten
3 dl mjöl	¾ tsk ingefära	

Vispa ägg och socker kraftigt 10—12 min. Blanda och siktat mjöl och bakpulver och rör i det tillsammans med kryddorna.

Strax innan smeten skall gräddas iröres 6—7 msk *kokande* vatten, 1 msk åt gången. Smeten hällas i en väl smörad och mjölad brödform eller medelstor stekpanna och kakan gräddas i medelvarm ugn ungefär 30 min. Prövas.

Kakan blir mycket lätt och porös.

*Gräddningstid:* 30 min.

Denna kaka är något mellan sockerkaka och mjuk pepparkaka.

### "Gröna kakan." (Falsk sultankaka.)

3 dl vetemjöl	50 g smör eller margarin	75 g suckat (eller 3—4
1 dl potatismjöl	1 ½—2 dl russin eller	syltade apelsinskal)
2 dl socker	korinter och russin	1 ägg
3 tsk bakpulver	blandade	2 dl sur gräddmjölk

De torra ingredienserna blandas väl, margarinet ilägges och alltsammans fördelar med fingertopparna till en gryning massa. Russinen kan skäras itu och suckaten skärs i mycket små tärningar eller mycket smala strimlor. Användes korinter, rensas dessa, sköljes och får ett uppkok i litet vatten, om de är torra. De måste torkas mycket väl. Är de för fuktiga blir kakan tung. All frukt lägges i mjölblandningen, därefter ägg och sist gräddmjölken, litet i sänder.

Smeten lägges i en väl smörad och brödbeströdd kransform, rymmande ungefär 1 ½ l. Kakan gräddas i medelvarm ugn, 200° C., ungefär 45—50 min. Prövas.

Anm.: För att frukten ej skall sjunka i kakan gnides den med mjölet. Kakan bör genast insättas i ugnen. Får den stå en stund sjunker frukten eljest till botten. — Till te eller kaffe.

150 g margarin eller smör	$\frac{1}{2}$ rivet citronskal 2 dl sultanrussin = 120 g 50 g syltade apelsinskal	250 g vetemjöl 2 tsk bakpulver $1\frac{1}{2}$ dl sur gräddmjölk
2 dl socker		
2 ägg		

### Russinkaka.

Smöret röres med sockret tills massan blir vit och porös. Äggen tillsättes, ett i sänder, och därpå det rivna citronskallet, russinen och de i tärningar skurna apelsinskalen. Mjölet och bakpulvret blandas och siktas samt iröres växelvis med gräddmjölken. Massan hälles i väl smord och bröad hålform och gräddas i medelvarm ugn omkring 45 min. Prövas med sticka.

Gräddningstid: 45 min.

Anm.: Denna kaka såväl som ovanstående påminner om sultankaka. Bör helst ätas färsk.

$\frac{1}{2}$  sats av ovanstående deg kan läggas i väl smorda och mjölade små veckade bakelseformar. Kakorna gräddas i ganska varm ugn omkring 15 min. Prövas med sticka.

Serveras färsk till kaffe eller te.

Anm.: Dessa små kakor är nästan bättre än den stora russinkakan.

1 ägg	3 dl mjöl	$\frac{1}{2}$ dl sun-maidrussin
1 dl brun farin	$1\frac{1}{2}$ tsk bakpulver	10—12 kardemummor
1 dl socker	$1\frac{1}{2}$ dl sur grädde	rivna skalet av $\frac{1}{2}$ citron
50 g smör eller margarin	$\frac{1}{2}$ dl mandel	

### \* Russin-muffins.

(17—18 st.)

### Evas tekaka.

Rör ägg och de båda sockersorterna, tills massan blir ljus och porös. Rör smöret till skum och rör ned det i äggbländningen. Blanda mjöl och bakpulver väl och tillsett det omväxlande med grädden. Hacka den oskålade mandeln grovt, stöt kardemummorna fint, skär russinen mittit, riv citronskallet. Blanda allt i smeten.

Smöra och mjöla en brödform, rympande  $1\frac{1}{2}$  l. Grädda kakan i ej för varm ugn 35 min.

Blir bäst om den får ligga i täckt kärl ett par dagar.

Gräddningstid: 35 min.

50 g smör eller margarin	1 ägg eller 2 gulor $3\frac{3}{4}$ dl vetemjöl	4—5 äpplen 1—2 tsk kanel
30 g flottyr	3 tsk bakpulver	2 msk socker
$1\frac{1}{2}$ dl socker	$1\frac{1}{2}$ dl sur gräddmjölk	1 msk smör

### \* Amerikansk äppelkaka.

(Enkel efterrätskaka.)

Smöret, flettyren och sockret röres, tills det blir vitt och poröst. Ägget tillsättes, därefter gräddmjölken och sist mjölet, väl blandat och siktat med bakpulvret.

Smeten hälles i en smörad och bröad stekpanna. Äpplen skalas, skäres i mycket tunna klyftor, lägges ovanpå smeten i tät rader, tills hela kakan är täckt. Kanel och socker strörs över och sist påläggas små klickar smör. Kakan gräddas i medelvarm ugn omkring 45 min.

Serveras till kaffe eller te, men kan också användas som enkel efterrätt och bör då serveras med citron- eller vaniljsås.

Gräddningstid: 45 min.

**\* Fin mjuk pepparkaka I.**

4 1/2 dl brun farin	1 tsk finstött kärde-	100 g smör
2 ägg	mumma	4 dl vetemjöl
2 tsk finstött kanel	1 1/2 dl tjock grädde,	1 tsk bakpulver helst sur

Socker och ägg blandas i ett fat och får stå ett par timmar och röres om emellanåt, så att sockret löses. Blandningen vispas kraftigt, tills den blir ljus, tjock och porös. Kryddor, grädde och smält, avsvalnat smör tillsättes. Bakpulvret och mjölet blandas och siktas samt röres i.

En form smörjes med kallt smör och beströrs med siktat bröd. Smeten omrördes åter och hälles i. Kakan gräddas omedelbart i ej för het ugn ungefär 50 min. Prövas med sticka.

Gräddningstid: 50 min.

Variation:

**\* Fin mjuk pepparkaka II.**

2 dl brun farin	1/2 tsk ingefära	drygt 1 dl sur grädde
2 dl strösocker	10 kardemummor	5 dl mjöl
3 ägg	20 g sötmandel	1 tsk bikarbonat
2 tsk kanel	5 bittermandlar	drygt 2 msk skirat smör

Tillagas enligt ovanstående recept. Sötmandeln skallas och skäres grovt. Bittermandeln rives. Mjölet och bikarbonatet blandas väl och siktas samt iröres omväxlande med grädden. Sist tillsättes det skirade, avsvalnade smöret.

Anm.: Bikarbonatet kan utbytas mot 1 tsk bakpulver, men mjuk pepparkaka får vackrare färg av bikarbonatet och blir ej så torr som med bakpulver. God!

**\* Herrgårds-pepparkaka.**

2 ägg	3/4 tsk kanel	215 g mjöl
160 g brun farin	1/2 tsk ingefära	1 struknen tsk bikarbonat
50 g smält smör	2 msk kokta, fint hackade pomeransskal	upplöst i 1 msk ljumt vatten
1 1/2 dl tjock sur grädde		
3/4 tsk nejlikor		

Rör ägg och socker, tills massan blir porös. Tillsätt kryddor och det avsvalnade smöret, litet i sänder. Hälften av grädden iröres, därefter en del av mjölet och det i vatten lösta bikarbonatet. Sist iröres återstoden av grädden och mjölet.

En avlång brödform, rympande 1 1/2—1 3/4 l., smöras och beströrs med siktat stöttbröd. Massan ihälles och pepparkakan gräddas i ej för varm ugn 45—50 min. Passar noga och prövas med sticka.

Förvaras inlindad i duk i täckt kärl.

Anm.: Om kakan gräddas för länge blir den torr. Till denna kaka måste sur grädde användas och bikarbonatet bör ej utbytas mot bakpulver, då blir kakan torr och ljus.

Gräddningstid: 45—50 min.

**Enkel mjuk pepparkaka.**

1 1/2 dl sirap	2 strukna tsk bakpulver	helst 2—3 msk russin eller annan frukt skuren i små tärningar t. ex.
1 1/2 dl socker	1 tsk kanel	
1 1/2 dl grädde, ej sur	1/2 tsk nejlikor	
3 3/4 dl mjöl	1/2 tsk ingefära	3—4 fikon och 1 msk hackade nötkärnor

Värmt sirapen, men endast tills den blir *tunnflytande*. Blanda mjöl och bakpulver. Tillsätt alla ingredienser och rör smeten några minuter tills den blir smidig.

En form smöras och bestros med siktat skorpbröd. Smeten öses i. Gräddas i medelvarm ugn. Denna kaka bör ej serveras förrän efter 1—2 dagar. Önskar man förbättra kakan bredes *litet* smör på pepparkaksskivorna strax före serveringen. Smöret kan randas med en gaffel.

*Anm.:* Till denna kaka användes ej sur grädde. Denna kaka är utprövad i en s. k. bakapparat, se sid. 894, och således gräddad ovanpå spisen, se Sockerkaka med karde-mumma sid. 893.

75 g smör eller · margarin	3 dl vatten	1 tsk kanel
1 1/2 dl brun farin	6 1/2 dl vetemjöl	1 tsk nejlikor
1 1/2 dl socker	4 strukna tsk bak-pulver	1/2 tsk finstött karde-mumma

\* Enkel  
smörgås-pepparkaka.

Koka upp smör eller margarin, brun farin, socker och vatten. Låt alltsammans kallna. Blanda de torra ingredienserna i ett stort fat. Häll den *kalla*, kokta vätskan över mjölblandningen och vispa eller rör smeten 5 min.

Smöra en medelstor stekpanna rikligt med smör och häll i smeten. Använd *ej* en djup kakform, ty kakan blir då lätt tung. Grädda kakan i medelvarm ugn 20—30 min. Stjälpes upp genast.

Skäres i bitar som fläkes mittitu.

Serveras med smör till te. Mycket god och hållbar.

Gräddningstid: 20—30 min.

## Bakelser.

Mördeg: 60 g smör
30 g socker
1/2 ägg
100 g mjöl

Fyllning: 40 g mandel
40 g florsocker
40 g smör
1 1/2 ägg
1 1/2 tsk mjöl

Kola: 30 g smör
30 g socker
30 g glykos (kan köpas på apotek)
30 g mandel

\* Tosca-bakelser.  
(12 stora eller  
24 små bakelser.)

Till mördegen tvättas smöret, om så behövs. Det röres tillsammans med sockret, tills massan blir porös, varefter ägget och mjölet tillsättes.

Till fyllningen skällas och males mandeln, som stötes tillsammans med de övriga ingredienserna.

Kolasmeten kokas i en *liten*, tjock kastrull. Smör, socker och glykos får koka under omröring några minuter, tills blandningen är så tjock som en tunn gröt. Då iblandas den skällade och i skivor skurna mandeln.

Bekläd smorda, stora eller små låga, släta bakelseformar med mördeg. Lägg i mandelfyllningen och grädda bakelserna till hälften i medelvarm ugn. Då påbredes kolasmeten och bakelserna gräddas färdiga. Goda.

Mördeg: 115 g smör
55 g socker
1 stor gula
135 g mjöl

Fyllning: 100 g sötmandel
50 g smör
50 g socker
2 ägg
1/2 msk vatten

\* Mazariner.  
(12—14 st.)

Mördegens beredning, se ovanstående recept.

Till fyllningen: Skälla och mal mandeln. Blanda mandel, smör och socker och rör det ordentligt. Tillsätt äggen, litet i sänder, och rör kraftigt.

Små släta pastejformar smörjes med smör.  
 Bekläd formarna med mördegen. Fyll dem sedan fulla med mandelblandningen.  
 Grädda dem genast i medelvarm ugn.  
 Pröva med en sticka. Tag ut dem ur ugnen och vänd dem upp och ner på ett galler,  
 låt dem ligga så och kallna. De blir då platta ovanpå.  
 När de är riktigt kalla glaseras bakelserna på den sida som varit uppåt under gräddning.

**\* Choklad-biskvier.**  
 (Des magots.  
 25 st.)

Deg: 30 g sötmandel  
 7 bittermandlar  
 125 g florsocker  
 50 g siktat skorpbröd  
 1 ½ äggvita

Kräm: 1 gula  
 30 g florsocker  
 2 msk kokt mjölk  
 65 g blockchoklad  
 75 g smör

*Kokt chokladglasyr, se sid. 837*  
 75 g florsocker  
 2 msk vatten  
 75 g blockchoklad  
 1 msk vatten

Till degen skallas och males mandeln och blandas med florsockret, det siktade skorpbrödet och vitan. Massan formas med ett par teskedar till runda bullar av en femörings omkrets. De lägges en bra bit från varandra på *väl smord* och mjöljad plåt, emedan kakorna under gräddningen flyter ut. Säkrast är att grädda en provkaka. Skulle denna flyta ut till en alldelens platt kaka iblandas litet mer skorpbröd.

Kakorna gräddas i medelvarm ugn på dubbla plåtar som alla andra mandelkakor.

Till krämen blandas gula, florsocker och mjölk i en *liten* kastrull och sjudes över elden under vispning, tills krämen börjar tjockna. Då tages kastrullen genast av elden och sättes i kallt vatten. Vispningen fortsättes, tills krämen är kall. Blockchokladen flisas sönder, lägges i en skål och smältes under omröring över ett kärl med varmt vatten.

Då äggkrämen är kall iröres blockchokladen och sist iblandas det tvättade smöret, fördelat i små klickar. Rör kraftigt så att krämen ej skär sig!

När kakorna är gräddade och alldelens kalla och krämen fullkomligt kall, utbredes den på kakornas *undersida*, som sedan skall ligga uppåt.

Den kokta, nästan kalla chokladglasryren bredes över krämen på kakorna.  
 Goda bakelser till te eller kaffe.

**\* Bakelser fylda med citronkräm.**  
 (10 st.)

2 gulor  
 75 g florsocker  
 35 g potatismjöl  
 2 vitor  
 Citronkräm: 45 g smör

½ dl vatten  
 ¾ dl socker  
 rivet skal av ½ citron  
 saften av 1 citron  
 1 ägg

*Glasyr: 2 dl florsocker  
 ¾—1 msk vatten  
 Garnering: 3—4 syltade, hackade apelsinskal*

Rör äggulorna och sockret, tills blandningen blir vit och pösig. Tillsätt potatismjölet. Slå vitorna till hårt skum, vänd försiktigt ned dem.

Smöra och mjöla små veckade bakelseformar. Fyll dem nästan fulla med smet och grädda dem i ganska het ugn.

De stjälpes upp på galler och får kallna.  
 Citronkrämens beredning, se sid. 835.

Skär de kalla kakorna mitt itu tvärsöver, fyll dem med citronkräm och lägg åter ihop dem.

Rör ihop glasyren och bred den över kakorna, så att hela ytan blir täckt.  
 Garnera dem med syltade apelsinskal.

Variation: Citronkrämen kan utbytas mot vaniljkräm, men den senare ger ej så frisk smak. Dessa kakor serveras *färsk*, de surnar lätt. Goda!

Deg: 250 g mjöl	50 g socker	3 dl gräddmjölk	* Norska
2 stora gulor eller	Kräm: 2 gulor	vaniljsocker	linser.
3 små	2 msk socker	Garnering: florsiktat	(16—18 st.)
150 g smör	2—3 tsk vetemjöl	socker	

Till krämen blandas gulor, socker och mjöl i en kastrull och vispas kraftigt ett par minuter. Den kokande mjölken påhålls under vispning, kastrullen ställes över elden och innehållet vispas kraftigt, tills krämen sjuder och tjocknar. Då den tages av elden vispas den, tills den svalnat och smaksättes med litet vaniljsocker.

Alla ingredienserna till degen blandas väl till en jämn massa. Degen utklämmes i vanliga krusiga, *väl* smorda bakelseformar i ett ganska tjockt lager. Formarna fylls med den kalla krämen. Ett tunt lock av utkavlad deg lägges på och tryckes mot kanten, som därigenom blir alldeles jämn. Formarna ställes på en plåt och bakelserna gräddas vackert gula, omkring 15 min. Då de svalnat något stjälpes de *varsamt* ur formarna och ställes med deglocket uppåt. De översiktas med florsocker.

Bakelserna serveras till te eller kaffe eller som efterrätt till bär och grädde. De är utmärkt goda och ej söta. De bör serveras alldeles färskar.

Gräddningstid: 15 min.

Pajdeg: 100 g mjöl	Fyllning: 2 äggvitor	* Små
100 g smör	50 g sötmandel	Helena-
2—3 msk grädde	90 g strösocker	bakelser.

Pajdegens beredning, se sid. 875. Till fyllningen blandas äggvitorna, den skallade och malda mandeln samt sockret. Blandningen röres *kraftigt*, omkring 10—12 min., tills den är mycket porös.

Med den färdiga pajdegen beklädes *små*, veckade, smorda bakelseformar. Degen måste täcka formen helt, eljest fastnar mandelmannan och bakelserna är då svåra att stjälpa upp. Formarna fylls till drygt hälften med mandelmannan, ungefär 1 tsk i varje form, och utsporrode smala remsrör av degen lägges i kors över mandelfyllningen. Formarna ställes på plåt och bakelserna gräddas i medelvarm ugn, tills mandelmannan höjt sig och fått vacker ljusgul färg. De uppstjälpes försiktigt och serveras helst färskar till kaffe eller te.

Denna sats räcker endast till tolv bakelser, om de gräddas i vanliga stora, veckade formar.

Variation: En klick fast hallonsylt kan läggas i botten ovanpå degen innan mandelfyllningen öses på.

130 g smör	70 g mjöl	några droppar citronsaft
120 g socker	Glasyr: 3 msk florsocker	2 syltade apelsinskal
2 ägg	ungefär 1/2 msk vatten	

Smöret tvättas, om så behövs, och röres några minuter, varefter sockret lägges och blandningen röres, tills den är vit och porös, då äggen tillsättes, ett i sänder. Massan röres en stund. Sist tillsättes mjölet.

Små, veckade förut iordninggjorda pappersformar ställes i vanliga veckade bakelseformar. Pappersformarna fylls till tre fjärdedelar med smet. Bakelserna gräddas i medelvarm ugn. De prövas med sticka och får stå kvar i bakelseformarna, tills de svalnat. Glasyr röres av 3 msk florsocker och helt litet vatten. En klick glasyr utbredes mittpå bakelsen och beströrs med fint skurna apelsinskal.

Bakelserna serveras i pappersformarna till te eller kaffe. De är lätt gjorda, mycket goda och hållbara.

Finns ej pappersformar, kan man själv göra sådana av smörpapper, se bilden vid Fin knäck I sid. 929.

Gräddningstid: 15—18 min.

* Ambrosia-
bakelser.
(15—16 st.)

\* Julia-  
baker.

(15 st.)

1 ägg	1 ¾ dl mjöl	smör och mjöl till
1 ½ dl socker	1 ½ tsk bakpulver	formarna
¾ dl grädde, helst syrlig	50 g smör	

Ägg och socker vispas, tills blandningen blir ljus och porös. Mjölet och bakpulvret blandas och *siktas* samt iröres. Grädden, helst syrlig, tillsättas, litet i sänder. Sist iröres det skirade och avsvalnade smöret. Smeten öses i väl smorda och mjölade bakelse-formar och gräddas i varm ugn 10—15 min.

Serveras till kaffe och te eller till söta soppor och fruktkrämmer.

\* Äppel-  
munkar  
i formar.

(25 st.)

160 g socker	80 g rostade och ska-	Fyllning: några msk fast
3 ägg	lade nötärnor)	äppelmos (eller mar-
160 g oskållad mandel	160 g smör	melad)

Vispa socker och ägg, tills blandningen blir tjock och ljus. Mandeln males och tillsättas, smöret smältes, får kallna och börja stelna samt iröres. Sist tillsättas det *siktade* mjölet.

Släta pastejformar penslas med oskirat smör och mjölas. De fylles knappt halva med smet, en klick äppelpasta (marmelad) lägges. Därefter lägges litet smet ovanpå.

Ställ alla formarna på en plåt. Grädda bakelserna i medelvarm ugn. Då de börjar lossna från formkanten är de färdiga.

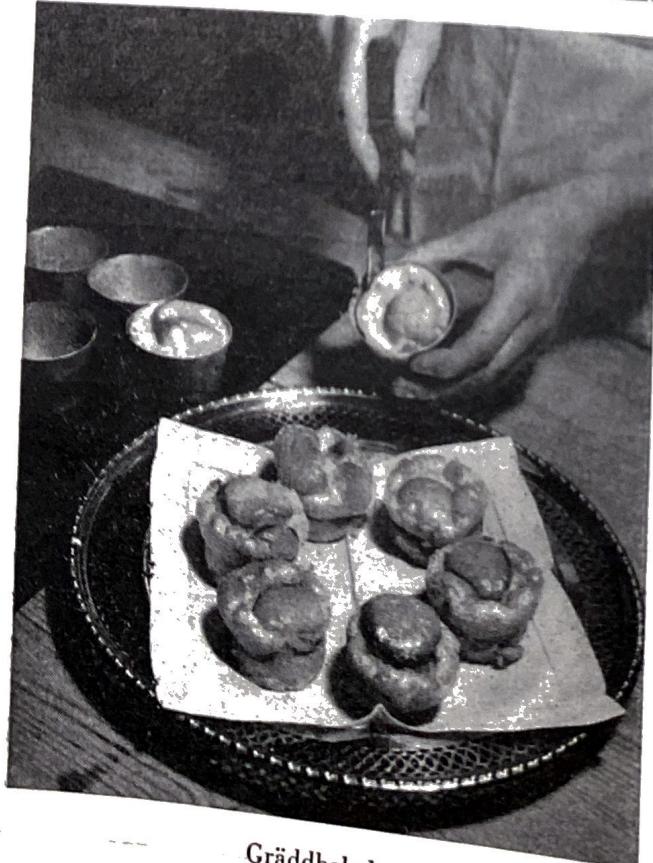
Serveras till te eller kaffe eller som efterrätt, då okokt citronsås, se sid. 399, kan serveras till. Goda!

Variation: Ovanstående bakelser kan gräddas *utan* fyllning. Före serveringen skärs de tvärsöver en eller två gånger. Bred fast hallonsylt på de skurna ytorna och lägg sedan ihop dem så att de ser hela ut.

Anm.: De fyllda bakelserna håller sig saftiga längre än de senare.

\* Grädd-  
baker.

(16 st.)



Grädbaker.

3 dl tjock grädde
4 gulor
1 ½ dl mjöl
1 msk socker
det rivna skalet av
½ citron
4 vitor

Slå grädden till hårt skum. I blanda försiktigt gulorna, mjölet, sockret och det nätt avrivna citronskalet. Sist nedvändes varsamt de till hårt skum slagna vitorna.

Smöra släta, halvhöga pastejformar med oskirat smör. Fyll dem till tre fjärdedeler. Ställ formarna på en plåt och grädda bakelserna i ej för varm ugn, ungefär 20 min. Låt dem ligga kvar i formarna 5—6 min.

Bakelserna tages varsamt ur formarna och ställes på en liten servett på ett fat.

Serveras som efterrätt med iskall

bärkompott. Eller till buljong, då sockret uteslutes. De smakar även bra till te eller kaffe.

*Anm.:* Om smeten ej blandas med stor försiktighet, blir den ej så porös som den bör bli och då blir bakelserna ej heller så lätta.

Ugnsvärmen måste passas noga. I för het ugn går bakelserna visserligen upp, men de faller strax ned.

2 ägg  
1 1/2 dl socker  
10 sötmandlar

4 bittermandlar eller  
rivet citronskal  
1 dl potatismjöl

2 msk vetemjöl  
1 tsk bakpulver

### Enkla sockerkaks- bakelser. (16 st.)

Ägg och socker vispas kraftigt tillsammans, tills blandningen blir ljus och porös, omkring 10—12 min. De skallade och rivna mandlarna eller rivet citronskal tillsättes. Mjölet och pulvret blandas och siktas samt iröres varsamt. Små, veckade bakelseformar smörjes med kallt smör och beströs med vetemjöl. De fylls till drygt hälften och ställes på plåt. Bakelserna gräddas i medelvarm ugn, tills de blir gulbruna. De prövas med sticka.

*Obs!* Om ägg och socker röres alltför länge, blir bakelserna för porösa och torra. Det bildas då en marängartad yta under gräddningen. Vill man göra bakelserna finare, blandas några msk skirat, avsvalnat smör i den färdiga smeten.

Serveras med fördel till kräm med gräddmjölk.

4 dl vatten  
140 g smör

160 g mjöl  
4 små ägg

### Petits- chouxdeg.

Vatten och smör kokas upp, mjölet hälles i på en gång och massan röres med träsked och får koka, tills den är tjock och jämn som en smidig deg och släpper pannan. Denna tages av elden innan smöret börjar smälta ur degen. Äggen, ett i sänder, iröres genast. Skulle massan vara för lös ställes pannan åter över elden och degen arbetas kraftigt, tills den tjocknar. Om den ändå skulle förefalla alltför stadig tillsättas litet vatten. Massan röres därefter *kraftigt* 8—10 min. Den utspritsas eller lägges med sked i klickar på *väl* smord plåt. Gräddas i medelvarm ugn, 225—250° C. — Vid gräddningen är det synnerligen viktigt att ugnstemperaturen är den rätta. Är värmen för stark hinner bakelserna ej höja sig och blir lätt brända; är det ändå alltför svag värme blir de torra och platta. Ugnsluckan bör helst ej öppnas under de första 5—6 min. Då de pöst upp och är aldeles genomgräddade och känns lätta samt släpper plåten är de färdiga. Upplägges genast på kakgaller och får kallna på dragfritt ställe, annars sjunker de ihop.

De måste serveras *färsk*.

*Variation:* Önskas bakelserna mycket lätta och upplåsta strös 1/2 tsk bakpulver över smeten *sedan äggen är irörda*, varefter smeten åter röres kraftigt 5 min. Den utlägges i klickar formade med två teskedar på *väl* smord plåt. Gräddas i medelvarm ugn, upplägges genast på galler.

Serveras *alldel* *färsk* till te eller kaffe. Eller med lämplig fyllning till cocktail. Bör ej förvaras till följande dag. Bakpulver bör ej tillsättas annat än i de fall man önskar dem mycket upplåsta för att få rum med mycket fyllning. De blir torrare med bakpulver.

**\* Fyllda  
petits-  
choux.  
(12—15 st.)**

3 dl vatten  
100 g smör  
1—2 tsk socker  
120 g vetemjöl  
3 små ägg

*Fyllning:*  
3 dl tjock grädde.  
1 msk socker  
starkt kaffe efter smak

*Glasyr:*  
100 g florsocker  
kaffe

Degens beredning, se föregående recept.

Smeten upplägges på smord plåt i form av små runda bollar, som gräddas i ej förvarm ugn omkring 20 min. De tages från plåten, får kallna och fylles med gräddskummet, smaksatt med socker och *starkt*, hopkokt, kallt kaffe, som tillsättes, litet i sänder, eljest blir grädden för tunn. Till glasyren utröres sockret med så mycket kaffe att det hela blir en jämn lös massa med vilken bakelserna glaseras. De kan bestros med skållad, grovt skuren, rostad mandel.

**Petits-  
choux  
fyllda med  
vaniljkräm.**

**Pétits-  
choux  
i form  
av svanar.  
(12 st.)**

*Variation I:*

Bakelserna kan fyllas med *kall* vaniljkräm, se sid. 834, och serveras till te eller kaffe. En god efterrätt får man om dessa fyllda bakelser serveras med het chokladsås, se sid. 401.

*Variation II:*

3 dl vatten  
100 g smör  
120 g mjöl  
3 små ägg

*Fyllning:*  
3 dl tjock grädde  
1 ½ msk socker

*Garnering:*  
50 g blockchoklad

Degens beredning, se Petits-chouxdeg.  
Degen lägges i tygstrut med grov, krusig pip och utspritsas på väl rengjord och

något smord plåt till längder, 7—8 cm, som bildar kropparna på fåglarna. På en



Petits-choux i form av svanar.

annan plåt utspritsas med en smal, slät pip huvud och hals i form av ett bakvänt S, som slutar med en lång rak släng som skall trädas in i "kroppen" på de gräddade och fyllda bakelserna. Se bilderna vid Petits-choux fylda med gåslever sid. 699. Dessa gräddas i ganska varm ugn ungefär 20 min. Halsarna gräddas kortare tid, 10—12 min. Därför måste varje sort gräddas för sig. Ryggen klippes försiktigt upp på längden, den långa raka slängen på halsen lägges ned i skåran och bakelsen fylls med grädde. På ömse sidor om grädden utspritsas en smal rand blockchoklad och ögon markeras med choklad. Chokladen lägges i en kopp, som ställs över en annan kopp innehållande varmt vatten. Man rör med en tesked, tills chokladen smält, då den lägges i en liten styr pappersstrut och utspritsas. — Bakelserna ser prydliga ut och förlorar ej i smak av den originella utformningen, som drar föga längre tid än den vanliga. — Dessa bakelser måste serveras *alldelens färsk*.

## Småbröd.

250 g smör, helst osaltat  
6—7 msk socker

12 bittermandlar  
275 g vetemjöl

\* Bergmans  
spritsar.  
(55 st.)



Tång för att ta ut varma formar och plåtar ur en ugn.

Smöret tvättas (bör helst vara osaltat och färskt) och röres en stund tillsammans med sockret. Den skållade och rivna mandeln tillämpas. Degen utspritsas genast genom *grov* stjärna i form av ess. De gräddas på dubbla plåtar i medelvarm ugn, tills de fått vacker färg. — Dessa spritsar är goda, möra och ej för söta. Mycket hållbara om de bakas av *färskt* smör och förvaras i ett glas- eller porslinskärl med lock. Mycket omtyckta.

Se bilden på en brastång att ta ut bakplåtar med ur ugnen.

100 g fint smör, helst osaltat  
100 g vetemjöl

50 g potatismjöl  
25 g socker

Sprits-  
kransar med  
potatismjöl.  
(30 st.)

Om smöret är salt måste det tvättas. Rör det tills det blir vitt. Tillsätt de övriga ingredienserna.

Spritsa ut degen till små, jämma kransar på smord plåt. Gräddas i ganska svag ugn. De färdiga kransarna är nästan vita.

Lätt bakade och goda!

125 g smör, helst osaltat  
40 g socker  
1 gula

15 g skållad och malen  
sötmandel och  
2 bittermandlar  
80 g mjöl

Till formarna:  
oskirat smör  
25 g skållad och på  
längden skivad mandel

\* Ingegårds  
mörkransar.  
(8—10 st.)

Tvätta smöret om så behövs. Rör det tillsammans med sockret till en porös massa.

Tillsätt gulen och mandeln och rör sist i mjölet. Smöra rikligt små runda kransformar rymmende knappt 2 msk vätska. Lägg skivad mandel i botten, fyll formarna nästan fulla. Gräddas i medelvarm ugn 10—12 min. Får svalna i formarna. Uppstjälpes.

Till te eller kaffe. Goda.

Anm.: Kransarna kan skäras mitttu om de anses för stora.

200 g smör  
100 g strösocker  
1 gula

300 g vetemjöl  
Till pensling:  
1 äggvita

Att strö på:  
20—25 g sötmandel  
2 msk strösocker

\* Mörkakor.  
(70—75 st.)

Rör smör och socker, tillsätt gulen och sist det siktade mjölet. Degen får stå på kallt ställe några timmar, gärna till följande dag.

Degen utkavlas ej för tunt, tas ut med runt mått. Penslas med äggvita. Bestros med hackad mandel och strösocker. Gräddas i medelvarm ugn. Goda! (Gammalt recept.)

175 g smör, helst osaltat  
115 g florsocker  
2 ägg

90 g mjöl  
Fyllning: gelé eller sylt  
Glasyr: 1 dl florsocker

$\frac{3}{4}$  msk vatten  
Garnering: syltade apelsinskal

\* Halv-  
månar.  
(35 st.)

Smöret smältes, får svalna och bli ganska fast samt röres till skum. Därefter tillämpas sockret samt äggen, ett i sänder, och blandningen arbetas kraftigt. Sist iblandas

mjölet. En plättpanna uppvärms långsamt i ugnen, smörjes och nätt 1 msk av smeten utbredes i varje rum. Kakorna gräddas i ganska varm ugn, tills de är ljusgula, varefter de lägges på ett rakt galler att kallna. Kakorna lägges ihop två och två med gelé emellan. Den övre glaseras och bestros med hackade apelsinskal och kakorna skärs mitti med en vass kniv.

Under bärtdiden kan friska bär till fyllningen mosas sönder, sockras och användas i stället för gelé.

*Variation:*

\* **Plätt-bakelser.**  
(35 st.)

En sats av ovanstående smet tillagas och utbredes i väl smörad plättlagg. Då kakorna är halvgräddade bestros de med litet finhackad, oskålлад sötmandel blandad med litet socker.

Grädda dem färdiga. Böj dem genast över en bakelseränna, se bild vid Bruna mandel. spän sid. 908.

Serveras till te eller kaffe eller till lätta efterrätter, t. ex. bärkompott eller Okolt citronkräm.

**Mormors  
hålkakor.**

2 dl tjock grädde	140 g smör	½ tsk hjorthornssalt
2 gulor	8–10 kardemummor	vetemjöl till en lagom
140 g socker	280 g potatismjöl	fast deg

Grädden vispas till lätt skum, äggulor och socker iblandas, därefter det smälta och avsalnade smöret, den finstötta kardemumman och sist potatismjölet. Degen arbetas tills den blir jämn och smidig, ställs på sval plats omkring 1 tim. för att potatismjölet skall hinna svälla ordentligt innan vetemjölet iblandas. Den blir eljest lätt för hård. Degen vinner på att stå på kallt ställe över natten och utbakas följande dag.

Några skedar vetemjöl blandas med hjorthornssaltet samt siktas. När degen svällt tillräckligt länge inknådas mjölet blandat med hjorthornssaltet samt mer mjöl om så behövs. Degen kavlas ut till  $\frac{1}{3}$  cm tjocklek, naggas samt uttages med runt mått. Vid ena sidan eller på mitten av kakan göres ett runt hål så stort som en ettöring. Kakorna gräddas ljusgula i varm ugn. (Gammalt recept.)

\* **Jennys  
favorit-  
kakor.**  
(24–25 st.)

1 dl = 90 g smält smör	$\frac{3}{4}$ dl socker
$\frac{3}{4}$ dl ångpreparerade havregryn	$\frac{1}{2}$ ägg $1\frac{1}{2}$ dl vetemjöl 1 tsk bakpulver

**Glasyr:** 35 g smör  
35 g socker  
35 g glykos (kan köpas  
på apotek)  
35 g skålлад mandel

Det smälta smöret hälles varmt på havregrynen och får stå en stund. Då massan kallnat, iröres sockret och ägget. Mjölet, väl blandat med bakpulvret, tillsättas sist.

Degen formas med ett par teskedar och lägges i runda, släta klickar med stora mellanrum på väl smorda plåtar. Smeten skall flyta ut till tunna kakor. Gräddas något mer än halvfärdiga, tages ut och en liten klick av nedanstående glasyr utbredes mitt på varje kaka. Insättes åter i något svagare ugnsvärme med en extra plåt inunder. Gräddas gulbruna.

Till glasyren blandas smör, socker och glykos i en liten kastrull, som ställs över elden. Massan får ett uppkok under omröring. Kokas glasyren längre blir den för tjock och flyter ej ut. Den skålade sötmandeln skärs i tunna skivor och blandas i glasyren.

Mycket goda.

2 äggvitor  
 $\frac{2}{3}$  dl socker  
 2 msk vetemjöl

*Kolafyllning:*  
 4 msk tjock grädde  
 2 msk socker

1 msk ljus sirap  
 50 g nötkärnor

\* **Kakor med kola-fyllning.**  
 (25 st.)

Äggvitorna och sockret röres, tills massan blir porös 8–10 min. Mjölet siktas i och allt omrörtes.

En plåt smörjes väl med smör och mjölas. Efter ett runt pepparkaksmått utritas cirklar i mjölet. Massan utbredes i de utritade cirklarna. Kakorna gräddas några minuter i medelvarm ugn. Då de blir rostgula, skäres de genast från plåten med en tunn kniv.

*Fyllning:* Grädde, socker och sirap kokas under omröring i en *liten* tjock kastrull. Då massan tjocknat iröres de malda nötkärnorna eller valnötterna.

Massan lägges *genast* i små klickar på halva antalet kakor. De andra kakorna, de vackraste, lägges genast ovanpå och tryckes *försiktigt* till, så att fyllningen fördelas jämnt mellan kakorna.

Användes ett något större mått kan de färdiga kakorna skäras mitt itu med en värmad, vass kniv.

150 g smör, helst osaltat  
 55 g socker

1 äggula  
 230 g vetemjöl

*Till pensling:* 1 äggvita  
 35 sötmandlar

\* **Mor Annas kransar.**  
 (45 st.)

Smöret tvättas, om det är salt, och röres tillsammans med sockret, tills det blir vitt och poröst, då äggulan och mjölet tillsättes. Degen fårstå en stund på kall plats att stelna, varefter den utbakas till kransar. Om degen vill spricka arbetas varje liten del först med händerna tills den blir smidig. Kakorna penslas med äggvita och vändes med den penslade sidan i skållad, malen (eller *finhackad*) mandel.

Gräddas ljusgula i medelvarm ugn. — Omtyckta och hållbara.

210 g smör  
 200 g socker  
 1 msk vaniljsocker

1 tsk hjorthornssalt,  
 löst i 1 msk vatten  
 310 g mjöl

\* **Ökensand.**  
 (60–65 st.)

Smöret brynes försiktigt i en liten kastrull under omröring. Det får ej bli för mörkt. Det upphälles i en skål och sockret ihälles, medan smöret är hett. Skålen sättes i ett fat med kallt vatten och blandningen röres, tills den blir ljus, porös och kall. Hjorthornssaltet löses i 1 msk vatten. Man känner efter med fingret att det är fullkomligt löst, innan det hälles i degen. Vaniljsockret och mjölet iröres. Med två teskedar, med de kupiga sidorna vända mot varandra, hopklämmes avlånga kakor, som skall få form av skedarna och vara alldelens släta på ytan. Kakorna lägges på väl rengjorda och smorda plåtar. De gräddas på dubbla plåtar i ganska svag ugnsvärme, ungefär 30 min., tills kakorna spruckit något på ytan, då värmen minskas. De färdigräddade kakorna skall ej vara avsevärt mörkare än degen. Har ugnsvärmen varit lämplig blir kakorna porösa och mjöliga på ytan, men vid för stark värme blir de hårdna.

*Gräddningstid:* ungefär 30 min.

*Anm.:* Om degen blir så fast att den smular sig tillsättes litet skirat smör.

200 g smör  
 200 g socker

1–1½ msk sirap  
 75 g sötmandel

300 g mjöl  
 1 tsk bikarbonat

\* **Bond-kakor.**  
 (70–80 st.)

Smöret tvättas, om det är salt. Därefter röres smör, socker och sirap, tills massan blir porös. Den *oskållade*, grovt skurna mandeln iblandas. Bikarbonatet blandas väl med mjölet och iröres. Degen fårstå en stund på kallt ställe.

Degen utrullas till en ganska tjock rulle, 3—3 1/2 cm i genomskärning, och får stå på kallt ställe till följande dag. Den skäres med en tunn, vass kniv i 1/2 cm tjocka skivor. Dessa formas, så att de blir runda, om de under skärningen blivit avlängda. Eller också utrullas degen till små kulor, som plattas till en aning med tummen då kakorna ligger på plåten. Stora mellanrum! Gräddas i medelvarm ugn.

Dessa kakor är fort och lätt utbakade. Goda och hållbara! Bör ej ätas alltför nygräddade, då de är hårdare i stället för sega.

Anm.: Om degen ej är smidig, inarbetas en liten klick smör.

**Finska  
kaffebröd.**  
(65—70 st.)

210 g smör  
2 msk socker

6 bittermandlar  
290 g mjöl

Till pensling: ägg  
35 g sötmandel

Smöret tvättas och röres tillsammans med sockret. Bittermandlarna skällas, rives och blandas i degen. Sist iröres mjölet och degen ställs en stund på kallt ställe.

Degen utrullas till lillfingertjocka längder och skäres i 5 cm långa bitar, som penslas med uppvispat ägg och vändes i oskällad eller skällad, finhackad mandel. Lägges på väl rengjord plåt och gräddas ljusgula i medelvarm ugn.

**Svärmons  
kanelpinnar**  
(Enkla och  
billiga. 45 st.)

1 ägg  
112 g socker  
112 g smör

225 g mjöl  
1 struknen tsk hjort-  
hornssalt

Att strö på:  
1 tsk kanel  
1 msk socker

Ägg och socker vispas till skum. Smöret röres och äggblandningen tillsättes. Hjort-hornssaltet blandas väl med mjölet och siktas. Sedan mjölet inarbetats i degen, bör den stå att svälla. Utbakas enligt föregående recept. Bröden plattas till helt lätt med fingret.

**\* Fina  
mandel-  
musslor.**  
(35 st.)

200 g sötmandel  
7—8 bittermandlar

200 g smör  
125 g socker

1 gula  
200 g mjöl

Mandeln skällas, torkas och males två gånger. Smöret, som helst bör vara osaltat, smältes, helst i vattenbad, får svalna och röres vitt. Sockret tillsättes samt den iordning gjorda mandeln. Därefter iröres äggulan och mjölet.

Musselformade eller vanliga veckade bakelseformar användes. En bit av degen lägges i formen och degen tryckes ut med tummen. Vill degen fastna på tummen, doppas denna i mjöl.

Formarna ställs på en bakplåt och insättes i medelvarm ugn. De färdiggräddade kakorna får sedan stå kvar i formarna för att svalna, innan de stjälpes ur, ty eljest går de lätt sönder, men de får ej kallna.

Mycket goda. Serveras till te eller kaffe.

Variation: Dessa kakor kan fyllas med bär eller frukt och grädde eller någon färskräm, t. ex. citronkräm, eller glass och serveras som efterrätt. För att bakelserna skall rymma så mycket fyllning som möjligt, beklädes den ytterre sidan på de väl smörade formarna med deg. De ställs på en plåt med degen uppåt.

**\* Mandel-  
formar.**  
(35 st.)

100 g mandel  
100 g socker

200 g smör  
200 g mjöl

Mandeln skällas och males två gånger. Alla ingredienser hopblandas i en skål och degen får stå på kallt ställe 1—2 tim.

Små, veckade formar beklädes med ett *tunt* lager deg, se ovanstående recept, och gräddas i medelvarm ugn, tills kakorna blir ljusgula. Förvaras i täckt kärl på fuktfrött ställe.

100 g smör eller färskt margarin	50 g malda, ångprepara- rerade havregryns	6—7 rivna bitter- mandlar
50 g socker	100 g vetemjöl	1/3 tsk bakpulver

Smöret tvättas, om så behövs, och röres tillsammans med sockret, tills massan blir ljus och porös. De på mandelkvarn malda grynen och mjölet blandas väl med bakpulvret och alltsammans arbetas ihop till en deg. Smöra små, veckade bakelseformar med smör, tryck ut litet deg i varje form med tillhjälp av tummen. Deglagret bör vara jämntjockt och ganska tunt.

Kakorna gräddas ljusbruna i ej för varm ugn 15—20 min. De får svalna något i formarna och uppstjälpes.

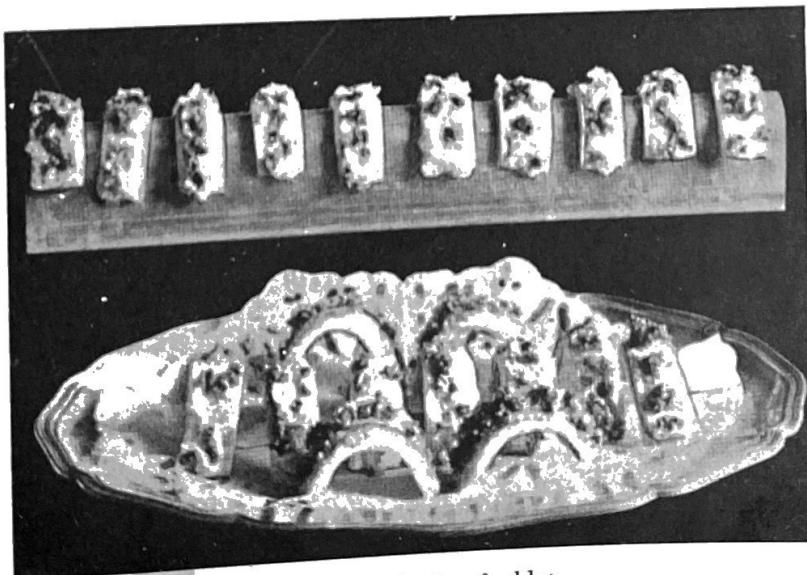
Serveras helst alldeles färsk till te eller kaffe eller till bärkompott och saftkräm. De smakar mycket bra för att vara så pass enkla.

200 g sötmandel	1 ark oblat	<i>Garnering:</i> 40 g suckat
200 g florsocker	<i>Glasyr:</i> 1 dl florsocker	50 g syltade apelsinskal
ungefärl 1 1/2 äggvita	1 msk vatten	25 g mandel

Mandeln skällas och males två gånger samt stötes i stenmortel tillsammans med sockret. Litet äggvita tillsättes, tills man får en smidig men ej för lös mandelmanna.

\* Havre-  
gryns-  
formar.  
(20—22 st.)

\* Äkta  
mandel-  
spån  
på oblat.  
(27 st.)



Äkta mandelpån på oblat.

Är mandelmanna för lös åker den av oblaten under gräddningen. Denna utbredes jämt på ett ark oblat. Om man doppar kniven i vatten eller florsocker går det lättare att få ytan slät. Oblatbladet med mandelmannan klippes i nio lika breda längder och varje längd klippes i tre bitar. På en lätt smord plåträonna, se bilden, lägges bitarna, vilka gräddas på rännan 3—4 min. i *varm* ugn. De får ej bli torra alltigenom. Då bakelserna kallnat, bestrykes de med glasyr och beströrs genast, innan glasyren stelnat, med finskuret apelsinskal och suckat samt skållad, finhackad mandel, vilket alltsammans blandas. Spånen lägges tillbaka på ränorna, tills glasyren torkat. Serveras till glass, kaffe eller te.

Gammaldags goda kakor som bör ätas färsk.

**Frimurare.**  
(15—16 st.)

$\frac{1}{2}$  sats mandeldeg enligt  
föregående recept

1 ark oblat  
fast hallonsylt

*Garnering:* 20 sötmandlar

*Glasyr:*  
 $\frac{1}{2}$  dl florsocker  
 $\frac{1}{2}$  msk vatten

Mandeldegen bör vara *ganska lös*. Mandelman massan bredes ganska tjockt med kniv på ett ark oblat, vilket sedan klippes i lika stora trekantiga bitar. De lägges på smord plåt och garneras med skållad mandel, som skurits i tunna flagor. Mittpå kakorna lägges en liten klick fast hallonsylt. Gräddas i ganska varm ugn. Då de kallnat, lägges litet glasyr över slyten. Serveras färsk.

*Anm.:* Om kakorna gräddas i för svag ugnsvärme blir de torra.

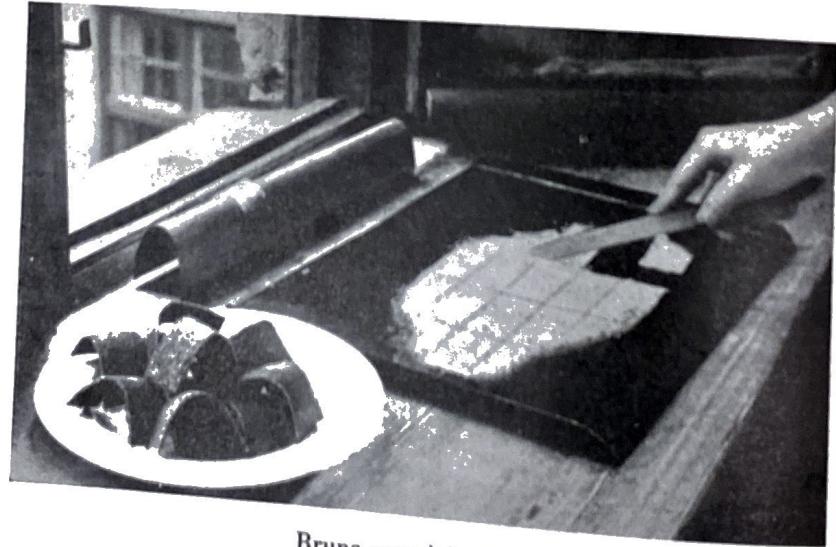
**\* Bruna  
mandel-  
spån.**  
(55 st.)

200 g mandel  
200 g strösocker

2 ägg  
4 vitor

smör till plåten

Mandeln skällas och hackas jämnt, tills den blir som *små korngryns*. Äggen och vitorna vispas upp helt lätt, varefter sockret och mandeln iblandas. En *slät* plåt smörjs väl med *kallt* smör. Massan omrördes och hälften därav slås ut på plåten. Genom att vrida och vända på plåten i olika riktningar, blir smeten bäst fördelad. För att få den



Bruna mandelspan.

fullkomligt jämn håller man plåten  $\frac{1}{2}$  m från bordet och släpper ner den på det samma. Detta upprepas 4—5 gånger. Plåten insättes genast i medelvarm ugn. När massan är ordentligt stannad, uttages plåten och ställs i ett öppet fönster, tills mestahettan avgått. Då skäres kakan med en lång vass kniv i 3 cm breda och 9 cm långa spån, se bilden. Plåten ställs ånyo i ugnen med en extra plåt inunder för att spånen skall bli jämnare gräddade. Då de har guldgul färg, avtages bakelserna med en tunn, vass kniv och böjes *genast* över en plåträenna, se bilden. De spån, som först blir färdiga, brukar vara ojämnt gräddade. Bøj alla dessa över en ränna och ställ in dem på rännan i ugnen, så får kakorna jämnare färg. Om spånen börjar hårdna, så att de ej längre böja sig, inställs plåten åter i ugnen, så att de mjuknar.

Dessa bakelser fordrar stor påpasslighet vid gräddningen.  
Förvaras på torrt, varmt ställe, eljest mjuknar de lätt.

Serveras till fina efterrätter såsom glass men passar även till te eller kaffe. Mycket goda!

50 g sötmandel  
50 g socker

50 g smör  
1 msk gräddmjölk

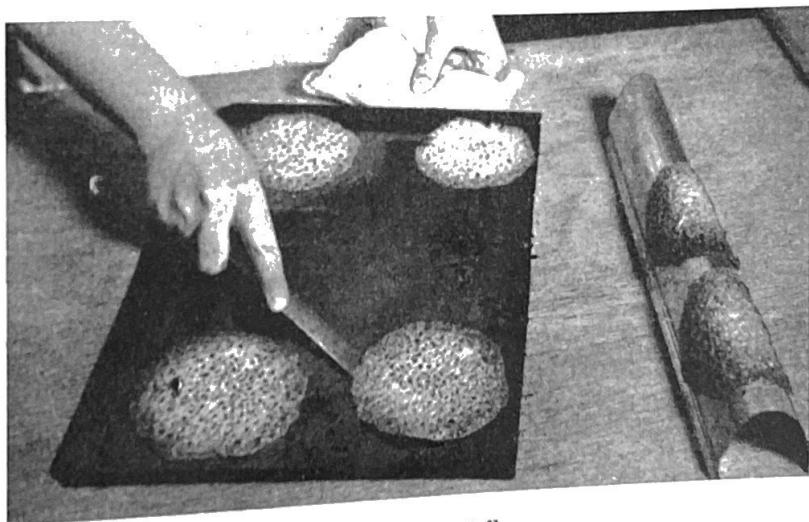
½ msk mjöl

\* Mandel-  
flarn.  
(15—16 st.)

Mandeln skållas och males eller hackas mycket fint. Mandeln kan också vara oskål-lad. Alla ingredienser blandas i en kastrull, som sättes över svag eld. Innehållet röres, tills smöret smält, men ej längre, ty då flyter degen ej ut och kakorna blir för tjocka.

Ett par plåtar smörjes väl med kallt smör. Smeten lägges på plåten med en sked i små klickar med stora mellanrum.

Kakorna gräddas i svag ugn. Under tiden flyter de ut och smeten kokar, varvid det bildas små håligheter, som gör att kakan ser ut som ett vackert nätverk, se bilden.



Mandel- eller nötflarn.

De färdiggräddade, ljust gulbruna kakorna får svalna något, skäres sedan från plåten med en bred, tunn kniv och lägges genast över en kakränna för att böjas, se bilden. — Kakorna är mycket sköra. De får ej förvaras på ett kallt eller fuktigt ställe, ty då förlorar de sin sprödhets och blir sega.

Till te, kaffe eller till någon fin efterrätt, t. ex. glass. Mycket goda och vackra.

Anm.: Kakorna blir håligare och vackrare av fint hackad mandel än av malen, men de är då svåra att få hela av plåten. Stelnar kakorna så att de ej kan böjas över rännan, insättes plåten i ugnen igen så att de blir mjuka.

Variation: Mandeln kan utbytas mot nötkärnor, som först rostas helt lätt under omröring i en stekpanna. De gnides omedelbart i papper då en del av skalen går av.

2 dl fina ångprepara-  
rade havregryn  
75 g smält smör = 5 msk

1 ½ dl socker  
1 ägg  
1 msk vetemjöl

1 tsk bakpulver  
8–9 malda bitter-  
mandlar

\* Havre-  
grynsflarn.  
(30—35 st.)

Smält smöret och häll det varmt över de hela grynen. Efter en stund tillsättes alla de andra ingredienserna. Blanda mjölet och bakpulvret och tillsätt denna blandning strax före gräddningen.

Utbakning, gräddning och behandling, se ovanstående Flarn. Detta recept tillkom före kristiden. Kakorna smakar mycket bra för att vara så enkla.

100 g mandel  
100 g socker

helt litet vatten  
3 vitor

Garnering: mandel  
florsocker

Spanska  
kakor.  
(30 st.)

Skålla, torka och mal mandeln två gånger. Stöt den i stenmortel, tillsätt sockret och späd med vatten teskedvis och fortsätt att stöta, tills massan blir fin och så fast som en deg. Slå äggvitorna till hårt skum. Blanda dem försiktigt med mandelmannan.

Smöra *små*, helst ovala formar med smör. Fyll formarna till tre fjärdedelar med *deg*. Lägg  $\frac{1}{4}$  skållad mandel ovanpå och sikta rikligt med florsocker över ytan. — Grädda kakorna 10—12 min. i medelvarm ugn.

Serveras till te eller kaffe eller till fina syrliga efterrätter.

\* **Nunnor.**  
(25—30 st.)

150 g smör, helst osaltat	1 msk vaniljsocker	2 äggvitor slagna till skum
125 g mandel	3 stora ouppslagna äggvitor	<i>Garnering:</i> 3—4 syltade apelsinskal
125 g florsocker	50 g mjöl	

Smöret, som ej får vara salt, brynes *försiktigt* i en kastrull under oavbruten rörning. Det får endast bli svagt brunt varefter det får svalna.

Mandeln torkas på en duk och males två gånger samt blandas med det siktade sockret. Tre ouppslagna äggvitor iröres, en i sänder. Smeten röres kraftigt. Det siktade mjölet tillsättas och det halvstelnade smöret iröres. Sist nedvändes varsamt två till *hårt* skum slagna vitor.

Lägg smeten i *små* formar, helst avlånga och i båtform. Dessa måste vara väl smörade och mjölade. Några strimlor syltade apelsinskal lägges mittpå degen. Gräddas 8—10 min.

\* **Makroner.**  
(Biskvier.  
25 st.)

100 g mandel	10 g vete- eller potatis- mjöl	1 $\frac{1}{2}$ —2 äggvitor
180 g florsocker		

Torka mandeln, men skälla den ej. Mal den två gånger. Stöt den i stenmortel tillsammans med sockret. Äggvitorna tillsättas, litet i sänder, och stötningen fortsättes, tills massan är smidig. Rör i mjölet.

Rulla ut smeten i små, jämnstora, släta bollar och lägg dem på väl smörat smörpapper på en plåt. Pensla bollarna *försiktigt* med kallt vatten och sikta *litet* florsocker över dem.

Grädda kakorna i ej alltför svag ugnsvärme. De blir bättre, om ugnsluckan får stå en *aning* på glänt (med hjälp av spiskroken) under gräddningen.

För att kakorna lätt skall lossna från papperet, drar man först bort papperet med de gräddade kakorna, fuktar plåten med vatten och drar sedan papperet med kakorna tillbaka över den våta plåten. Utom att det genom denna procedur går lätt att taga av kakorna, blir dessa mjuka på undersidan men bibehåller sig spröda på ytan.

*Variation:*

Mandeln kan utbytas mot nøtkärnor. Dessa lägges i en stekpanna, som ställes över svag eld och omrördes oavbrutet, tills de blir obetydligt rostade. De lägges på ett vitt papper och gnides med detta medan de är heta, då den bruna hinnan går av. Tillagas som ovanstående.

**Enkla  
biskvier.**

1 ägg	25 g fina ångpreparerade havregryn	15 g oskållad sötmandel
85 g socker		
75 g vetemjöl	$\frac{1}{2}$ tsk bakpulver	5 bittermandlar

Havregrynen och mandeln males.

Allt blandas till en *deg*. Denna formas med tillhjälp av två teskedar till små runda bollar, som lägges ganska långt från varandra på en *väl smord* plåt. Gräddas på dubbla plåtar i ej för varm ugn. Skäres från plåten med en *tunn, vass* kniv medan de är varma.

125 g sötmandel  
125 g florsocker  
1 1/2 äggvita

*Pralin:*

30 g oskållad mandel  
30 g florsocker

*Garnering:*

2 syltade apelsinskal

\* Mandel-  
kakor.  
(25—30 st.)

*Mandelmassa:* Den skållade och i en duk torkade sötmandeln males två gånger och blandas med det siktade florsockret och vitorna. Om massan dessutom stötes i stenmortel, blir den jämnare och mandelmaken framträder bättre. Pralin tillagas enligt recept på Krokanbakelser, se sid. 814. Den med pralin väl blandade mandelmassan uppdelas i små klickar, som utrullas till små avlånga bröd. Dessa lägges på en *väl* rengjord och *väl* smord plåt. På varje kaka lägges en strimla syltat apelsinskal. Kakorna gräddas i ganska varm ugn med en extra plåt under, tills de är fasta på ytan men ändock mjuka inuti.

*Anm.:* Man bör tillsätta äggvita försiktigt, så att degen ej blir lösare än att den kan formas.

30 g nötkärnor  
30 g mandel  
100 g florsocker  
15 g (1 msk) mjöl

3 vitor  
*Smörkräm:*  
1 vita  
60 g florsocker

100 g smör  
*Garnering:*  
30 g blockchoklad

\* Nötflarn  
med  
smörkräm.  
(15 st. dubbla  
kakor.)

*Till kakorna:* Behandla nötkärnorna enligt ett föregående recept på Nötmakroner. Torka mandeln väl. Mal mandeln och nötkärnorna, blanda dem med det siktade florsockret och mjölet. Slå vitorna till hårt skum. Vänd försiktigt ned mandelblandningen, så att smeten blir jämn.

Smöra och mjöla plåtar väl. Rita ut cirklar efter ett *litet* runt kakmått eller glas. Bred ut smeten i cirklarna. Grädda kakorna i medelvarm ugn 10—12 min. Skär kakorna genast från plåten och lägg dem på galler, så att de blir platta. Låt dem kallna. Smörkräm med äggvita, se sid. 836.

Kakorna lägges ihop två och två med smörkräm emellan.

*Till garnering:* Smält blockchokladen enligt ovanstående recept. Häll chokladen i en liten pappersstrut och spritsa ut den på halva kakorna i regelbundna ränder.

Serveras till kaffe.

Om man tycker att kakorna är för stora kan man skära dem mitt itu.

1 ägg  
1/4 tsk finstött kardemumma  
1/2 tsk kanel

110 g brun farin  
160 g smör  
70 g nötkärnor  
200 g mjöl

1 tsk bakpulver  
*Att strö på:*  
2 msk pärlsocker

\* Nötballar.  
(38—40 st.)

Rör ägget, kryddorna och sockret ett par minuter. Tillsätt det skirade, avsvalnade smöret, litet i sänder, eljest blir smeten för lös. Rör kraftigt! Blanda i de hackade nötkärnorna, tillsätt sist mjölet och bakpulvret, som först blandas och siktas.

Degen rullas till små runda bollar, som på en sida doppas i *litet* pärlsocker. Kakorna sättes på *väl* smord plåt med den sockrade sidan uppåt och gräddas i medelvarm ugn

sättes på *väl* smord plåt med den sockrade sidan uppåt och gräddas i medelvarm ugn med en extra plåt inunder.

Är smeten för lös att rullas, utläggas den i klickar på bakplåten och litet socker ströss på.

Grädda en provkaka först! Kakorna får ej flyta ut för mycket och bör vara torra inuti.

Nötkärnorna kan utbytas mot oskållad mandel.

**Kokoskakor  
med  
choklad.**  
(30 st.)

150 g mandel  
200 g socker

100 g kokosflingor  
1 ½—2 äggvitor

40 g blockchoklad  
1 msk potatismjöl

Mandeln torkas på duk och males. Är flingorna grova, males även de. Blockchokladen rives på rivjärn. Håll chokladbiten med ett papper, eljest smälter den av handens värme.

Blanda alla torra ingredienser i en skål. Ett par äggvitor slås till *lätt* skum och nedröres. Var försiktig, så det ej blir för mycket äggvita.

Degen utrullas till små runda kuler, som lägges en bit från varandra på en med smörat smörpapper försedd plåt.

Kakorna gräddas i medelvarm ugn 15 min.

Anm.: Bäst är att först grädda ett par provkakor.

Flyter kakorna ut för mycket, tillsättes 2 msk *finstött* och finsiktat stötbröd. Skulle de däremot bli för fasta, iröres litet mer äggvita.

**Kokoskakor.**  
(40 st.)

3 ägg      250 g strösocker      300 g kokosflingor

Ägg och socker röres, tills massan blir ljus, tjock och porös. Då iblandas kokosflingorna.

Degen formas med två tsk till runda klickar, som lägges på väl smord och mjölad plåt.

Kakorna gräddas ljusgula i ganska svag värme 15—20 min. Man får under gräddningen ge akt på undervärmen i ugnen. Sätt en extra plåt inunder, om värmen är för stark.

**Kokos-  
och  
mandel-  
toppar.**  
(38—40 st.)

150 g mandel  
100 g kokosflingor

200 g florsocker  
4 äggvitor

Mandeln torkas på duk och males. Är kokosflingorna grova, males även de.

Vitorna slås till *härt* skum. Mandeln, kokosmassan och sockret ströss över och allsammans vändes försiktigt, tills det är blandat. Röres massan kraftigt blir den förlös. Den bör vara i konsistens som en fast marängmassa.

*Utbakning:* Ett par bakplåtar smörjes väl. Massan tages med ett par teskedar och lägges i oregelbundna toppar på plåten. Kakorna gräddas i drygt medelvarm ugn 20—25 min.

Anm.: Degen bör ej läggas på plåten, förrän kakorna skall gräddas.  
*Variation:* Mandeln kan uteslutas. Då åtgår 235 g kokosflingor.

**\* Geijers  
maräng-  
kakor med  
mandel.**  
(8—10 st.)

2 stora äggvitor  
165 g florsocker

165 g sötmandel  
1—2 tsk citronsaft

*Att strö på:* 10 pistasch-  
mandlar eller grönfär-  
gade sötmandlar

Mandeln skällas och skäres ... lor på *längden*. Detta måste göras en dag före natten, t. ex. på en värmceledning.

Vitor, väl skilda från gulorna, socker och litet citronsaft hälles i ett stort porslinsfat och vispas med rostfri stålvisp, tills massan blir så fast att den behåller formen, då den ringlas med vispen. Den *kalla* mandeln iröres. Massan lägges med ett par silverskedar till höga, fingertjocka, raka bröd på *väl* rengjorda, smorda plåtar, se bilden. Bröden gräddas i svag ungsvärme, tills de fått vacker gul färg, är fasta på ytan men sega inuti, ungefär 20—25 min.



Geijers marängkakor med mandel.

Smeten kan formas till toppar. Dessa är lättare att forma och blir lagom stora att serveras till te eller kaffe eller till lätta efterrätter, t. ex. bärkompott eller citronkräm. Det blir ungefär 25—30 toppar av denna sats. — Goda!

Anm.: Är mandeln ej ordentligt genomtorkad, blir kakorna platta och misslyckade.

4 vitor      2 ½ dl strösocker      smör och mjöl till plåten

### Maränger.

Vitorna, som måste vara väl skilda från gulorna, bör helst ha stått på kallt ställe ett par dagar eller längre. De vispas upp till *hårt* skum, och vispningen fortsättes 5—6 min. Sockret nedväntes *varsamt* med tillhjälp av en stor gaffel. Om man rör ned sockret för kraftigt och för länge, blir massan tunn.

Den lägges genast i tygstrut med slät eller räfflad grov pip och massan formas till kransar eller toppar på väl rengjord, smord och mjölad plåt. Marängerna insättas *genast* i svag ugnsvärme och får grädda 30—40 min., då de skall ha ljusgul färg och vara något sega inuti. När marängerna börjar hårdna, lossas de från plåten.

Förvaras på ljumt, fuktfrött ställe, eljest mjuknar de och klibbar ihop.

3 vitor

180 g florsocker

smör och mjöl till plåten  
1—2 tsk citronsaft

Vitorna, det florsiktade sockret och citronsaften blandas i en skål, som sättes över en kastrull med kokhett vatten. Man vispar kraftigt med en stålvisp, tills blandningen blir som en tjock sås. Då tas skålen ur vattnet och vispningen fortsättes, tills marängen är så tjock, att den låter forma sig. Den lägges i en tygstrut med ej för grov, slät pip. På en smord och mjölad plåt utspritsas *små* hattar. Fötterna till svamparna formas *stående* på plåten genom att man sakta lyfter på struten, så att de blir spetsiga upptill. Plåten insättas i svag ugn. Marängen skall vara vit, men får ej vara genomtorrt. Med en spetsig kniv göres ett litet hål i hatten vari den spetsiga delen av foten stickes in. Nedre delen av foten kan beströs med litet kakaopulver. Champinjonerna skall vara *små*, se bilden under Kaffeglass sid. 770. De kan förvaras flera dagar, om de får ligga på torrt, ej för kallt ställe.

### Maräng-champin-joner.

(Garnityr till efterrätter. 20 st.)

<b>* Choklad-spån.</b> (30 st.)	1 stort ägg 1 $\frac{1}{4}$ dl socker 60 g smör	1 $\frac{1}{4}$ dl brun farin 25 g smält, osockrad blockchoklad	$\frac{2}{3}$ dl hackade nötkärnor = 35 g
------------------------------------	---	---	--

Rör ägg och socker till en tjock, ljus massa. — I ett annat litet fat röres smöret och det bruna farinet. Båda dessa blandningar röres ihop. Tillsätt den i varmt vattenbad sönderskurna, smälta chokladen. Sist iröres de hackade nötterna.

Smöra och mjöla ett par bakplåtar. Lägg smeten med en tesked i små klickar med stora mellanrum. Bred försiktigt ut smeten något litet med en kniv. Grädda i medelvarm ugn 10—12 min. Först höjer sig degen, sedan faller den ned, och då är kakorna färdiga. Låt demstå kvar en stund på plåten. Skär dem sedan från plåten med en tunn, vass kniv och lägg dem över en bakelseränna, se Bruna mandelspån. Goda! Lättgjorda!

(Receptet är från Chile!)

<b>* Franska choklad-kakor.</b> (25 st.)	2 vitor 140 g socker 1 tsk vaniljsocker 90 g mjöl	100 g smält smör <i>Fyllning:</i> 100 g blockchoklad	<i>Att strö på:</i> 10 skållade, flisade, svagt rostade mandlar
---	--	--	---

Vispa vitorna till hårt skum. ”Vänd” varsamt ned sockret och det siktade mjölet. Sist tillsättes det skirade kalla smöret.

Smöra och mjöla en bakplåt. Slå av det lösa mjölet. Bred ut smeten tunt i långa längder, 5 cm breda. Grädda kakorna i mycket varm ugn. Passa dem noga! Skär



Franska chokladkakor.

sedan längderna medan de är varma i 2  $\frac{1}{2}$  cm breda bitar. ”Skär” kakorna från plåten, lägg dem på ett rakt galler att kallna.

Chokladen skäres i flisor i en liten tunn skål. Ställ den vid svag värme, så att chokladen smälter. Rör den med en gaffel, tills den blir smidig.

Bred litet choklad på en kaka och lägg en annan kaka över. Den övre kakan kan penslas med helt litet choklad och bestros med skållad, flisad, lätt rostad sötmandel, se bilden.

Dessa kakor serveras till glass eller andra fina, lätta efterrätter. Även goda till te eller kaffe.

200 g smör, helst osaltat	70 g blockchoklad	Till pensling:	ägg
100 g socker	1 tsk bakpulver	Att strö på:	
1 gula	350 g mjöl		35 g sötmandel

\* Choklad-kakor.  
(70—75 st.)

Blockchokladen flisas sönder med en kniv och lägges i en skål, som ställes över varmt vatten, se bilden vid föregående recept. Röres om, tills chokladen blir flytande.

Tväcka smöret, om så behövs, rör det tillsammans med sockret, tills massan blir ljus och porös. Tillsätt gulan, chokladen och mjölet, väl blandat med bakpulvret. Låt degen stå på kallt ställe ett par timmar.

En del av degen utkavlas åt gången. Tag ut kakor med uddigt mått. Lägg dem på smord plåt. Pensla med uppvispat ägg eller endast lätt uppvispat vita och beströ med skållad, fint hackad mandel.

Grädda kakorna i medelvarm ugn med en extra plåt under kakplåten.

Förvaras i tätt, slutet kärl på fuktfritt ställe.

115 g smör eller färskt margarin	1 ägg	100 g blockchoklad	* Choklad-
3/4 dl mörk farin	2 1/2 dl mjöl	1 dl hackade valnöts- eller nötkärnor	och valnöts-
3/4 dl strösocker	1/4 tsk salt		kakor.

(30—35 st.)

Rör smör, brunt och vitt socker, tills massan blir ljus och porös. Tillsätt det uppvispade ägget. Blanda mjöl, salt och bakpulver och rör det i smörblandningen.

Skär chokladen i små flingor utan att de smälter. (Håll därför chokladbiten med ett papper.) Hacka nötterna. Blanda båda sorterna i degen. Ställ denna på kallt ställe.

Forma degen med två teskedar till små runda bollar, som lägges en bit från varandra på en väl smord plåt. Grädda dem i varm ugn ungefär 8—10 min. De flyter ut under gräddningen till runda kakor. Får kallna på ett galler.

150 g smör	Glasyr:	Fyllning:	* Fyllda
150 g socker	100 g blockchoklad	3 dl tjock grädde	choklad-
3 ägg	Att strö på:	vaniljsocker	spån.
150 g mjöl	15 pistaschmandlar		(25—30 st.)

Till spånen: Smält smöret, låt det kallna. Rör det tillsammans med sockret, tills massan blir ljus och porös. Tillsätt äggen, ett i sänder, under kraftig vispning. Blanda i mjölet sist.

Smöra några jämna plåtar väl med oskirat smör. Tag 1 tsk av smeten och bred ut den till en avlång kaka, 6×8 cm. Skrapa därvid ej bort smöret från plåten under smeten. Grädda kakorna i medelvarm ugn. När de är ljusgula skäres de genast från plåten med en tunn, vass kniv och rullas med översidan utåt omkring skaftet av en träslev, medan de är heta, se bild A. Om kakorna stelnar, innan man hinner rulla dem, insättes plåten i ugnen ett ögonblick.

Till glasyren: Flisa sönder chokladen i en tunn skål och sätt den vid svag värme.

Rör den med en gaffel, då den börjar smälta, så den blir slät.

Pensla de kalla rullarna med den smälta blockchokladen. Innan chokladen har

stelnat, beströs spånen med skållad, finhackad eller malen pistaschmandel.

Till fyllningen: Vispa grädden till skum, smaksätt den med vaniljsocker. Lägg den i en tygstrut med grov pip och fyll spånen från båda ändarna, se bild B.

Serveras till kaffe eller till lätta efterrätter, t. ex. vanilj- eller kaffeglass.

Anm.: Om man vill servera spånen som efterrätt kan man i stället fylla dem med

vaniljkräm, se sid. 834, eller med Citronkräm till fyllning i tårtor, se sid. 835. Man kan också fylla dem med glass. I den kalla krämen blandar man 1 dl tjock, vispad grädde



Fyllda chokladspån.

och två blad gelatin. När krämen börjar tjockna fyller man spånen, se bild B. I stället för att glasera spånen med choklad kan man hälla en *kall* chokladsås över dem sedan man lagt upp dem i en stapel, se bild B, på ett fat *utan* servett.

**Sockerspån.**  
(40–50 st.)

2 ägg	4 msk vetemjöl	smör till plåten
1 1/2 dl socker	20 g sötmandel	

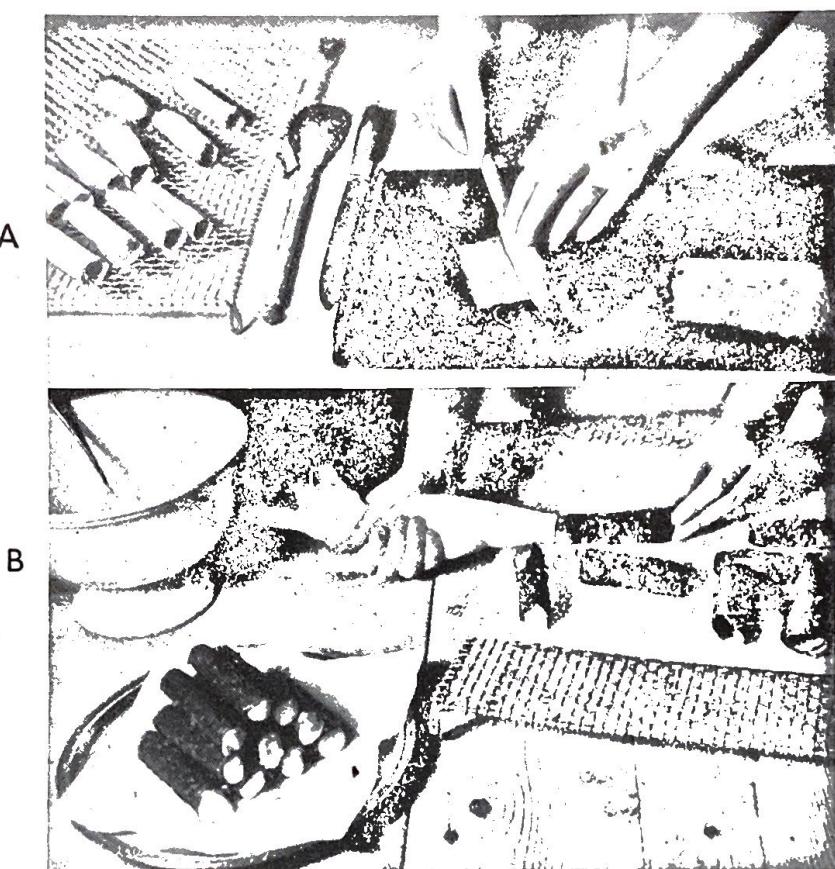
Ägg och socker vispas kraftigt tills massan blir tjock, ljus och pösig, varefter vete mjölet tillsättas. På mycket väl smorda plåtar lägges med en tesked 1 cm breda remsov av smeten till ungefär en blyertspennas längd. Mandeln, som är oskållad, hackas fin och ströss ovanpå. Remsorna får ej ligga alltför nära varandra, då de breder ut sig betydligt. Plåtarna sättes in i medelvarm ugn och då kakorna är ljusgula lossas de med en tunn kniv från plåten och rullas genast omkring ett plåtrör eller, om sådant ej finns en rulle vitt papper. Hinner kakorna stelna innan de blivit rullade får man sätta in dem ett ögonblick i ugnen, så att de blir mjuka igen.

Är äggen stora måste mjölmängden ökas något. Kakorna förvaras på torrt ställe annars mjuknar de. Serveras till kaffe eller te samt till söta soppor och krämer. Passar särskilt bra till citron- eller apelsinkräm. Se bilden på följande sida.

**\* Vaniljbröd.**  
(60 st.)

3 medelstora färskä ägg	175 g vetemjöl
175 g strösocker	2 tsk vaniljsocker

Äggen och sockret blandas i ett fat. Blandningen vispas med en stålvisp och får stå en stund emellanåt så att sockret delvis hinner löses. Smeten vispas därefter *kraftigt*



Fyllda chokladspån.

och två blad gelatin. När krämen börjar tjockna fyller man spånen, se bild B. I stället för att glasera spånen med choklad kan man hälla en *kall* chokladsås över dem sedan man lagt upp dem i en stapel, se bild B, på ett fat *utan* servett.

**Sockerspån.**  
(40–50 st.)

2 ägg	4 msk vetemjöl	smör till plåten
1 ½ dl socker	20 g sötmandel	

Ägg och socker vispas kraftigt tills massan blir tjock, ljus och pösig, varefter vetemjölet tillsättes. På mycket väl smorda plåtar lägges med en tesked 1 cm breda remsor av smeten till ungefär en blyertspennas längd. Mandeln, som är oskållad, hackas fint och ströss ovanpå. Remsorna får ej ligga alltför nära varandra, då de breder ut sig betydligt. Plåtarna sättes in i medelvarm ugn och då kakorna är ljusgula lossas de med en tunn kniv från plåten och rullas genast omkring ett plåtrör eller, om sådant ej finns, en rulle vitt papper. Hinner kakorna stelna innan de blivit rullade får man sätta in dem ett ögonblick i ugnen, så att de blir mjuka igen.

Är äggen stora måste mjölmängden ökas något. Kakorna förvaras på torrt ställe, annars mjuknar de. Serveras till kaffe eller te samt till söta soppor och krämer. Passar särskilt bra till citron- eller apelsinkräm. Se bilden på följande sida.

**\* Vaniljbröd.**  
(60 st.)

3 medelstora <i>färiska</i> ägg	175 g vetemjöl
175 g strösocker	2 tsk vaniljsocker

Äggen och sockret blandas i ett fat. Blandningen vispas med en stålvisp och får stå en stund emellanåt så att sockret delvis hinner lösas. Smeten vispas därefter *kraftigt*



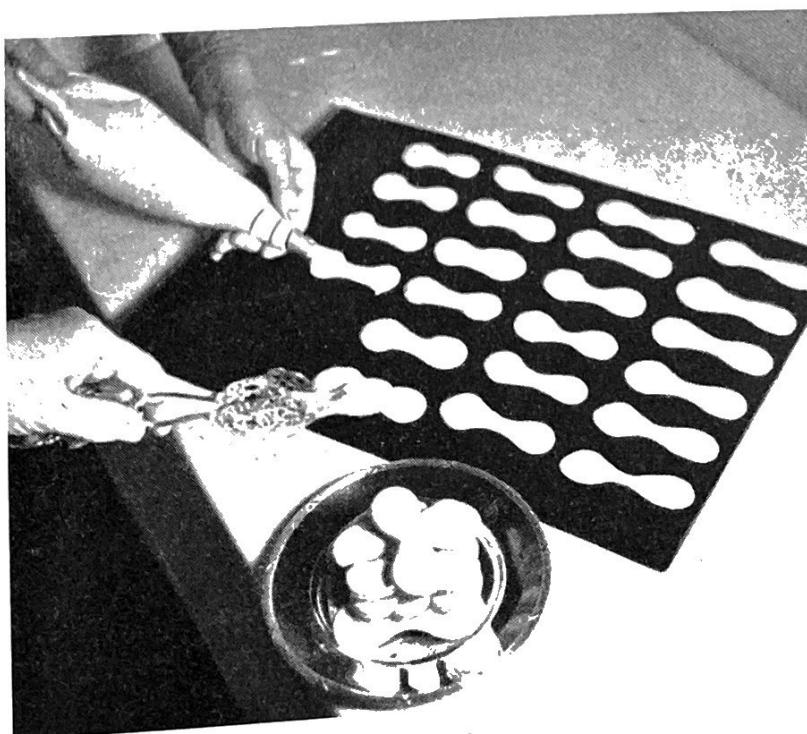
Sockerspän.

ungefär 15 min., då den bör vara mycket tjock, ljus och porös. Vaniljsockret och det siktade mjölet iröres.

Smeten lägges i en stark tygstrut med lillfingertjock, slät pip och utspritsas i form av åttor på väl smorda plåtar, se bilden.

Sedan får plåtarna stå på ljumt ställe, t. ex. högt upp på en hylla i ett *varmt* kök eller över ett ej alltför varmt värmeelement under 3—4—5 tim. Smeten bör då ha bildat en hinna på ytan. Denna skall känna glatt och torr om man försiktigt stryker över den med fingret. Om denna hinna ej bildas blir kakorna ej dubbla.

Kakorna gräddas i drygt medelvarm ugn och med en extra plåt inunder. De bör då vara släta, blanka och svagt gula ovanpå, men undersidan på kakorna skall vara ljusbrun. Det ser därför ut som om det vore två olika kakor lagda på varandra, se bilden.



Vaniljbröd.

*Anm.:* Smeten måste vispas lagom länge och vara precis lagom fast. Den måste behålla formen någon minut då den är utspritsad, eljest blir kakorna för tunna. Är smeten för fast blir kakorna torra och smakar då ej så bra. — Att få dem lyckade första gången man bakar dem är knappast möjligt. Men kommer man bara underfund med dem, är man glad att ha dem i sitt kakförråd, emedan de är mycket hållbara och fastän enkla mycket omtyckta i synnerhet av barn.

De bör ej serveras färsk. Får de ligga några dagar i lufttät burk blir de något sega och smakar då bäst.

**Mandel-skorpor.**

105 g smör	2 ägg	320 g mjöl
210 g brun farin	75 g mandel	1 tsk bakpulver

Äggen och sockret röres tills massan blir ljus och porös. Det rörda smöret iblandas jämte den *oskallade*, grovt skurna mandeln. Bakpulver och mjöl siktas tillsammans och nedrördes. Av degen utrullas längder, 3 1/2 cm i genomskärning, som lägges på smord plåt. Gräddas i medelvarm ugn och skäres med *tunn, vass kniv* i 2 cm breda bitar. Kakorna skall vara något sega. Förvaras i täckt kärl.

*Anm.:* Om längderna blir platta under gräddningen blandas något mer mjöl i degen. Därför bör degen prövas innan den bakas ut.

**\* Majsena-kakor.**  
(60 st.)

100 g smör	100 g majsera	1 ägg
100 g socker	100 g potatismjöl	1 1/4 dl grädde
100 g vetemjöl	1 liten tsk bakpulver	

Smöret och sockret röres några minuter. Alla mjölsorterna och bakpulvret blandas och siktas. Därefter iröres de övriga ingredienserna. Degen bör stå till följande dag, eljest är den svår att kavla.

Kavla degen på en bakskiva utan tillsats av mer mjöl. Den tunna kakan naggas med gaffel, uttages med runt mått och i mitten på varje kaka tages ett *litet* runt hål.

Kakorna lägges på smord plåt och gräddas rostgula. Passas noga!

*Anm.:* Vill man servera dem till ost uteslutes sockret i degen. Goda, torra och möra.

**\* Russin-kakor.**  
(40 st.)

125 g smör	125 g mjöl	3 msk konjak eller
125 g florsocker	125 g sun-maid-	brännvin
2 ägg	russin	

Russinen skäres sönder och får ligga i spriten.

Smöret röres tillsammans med sockret till en ljus och porös massa. Äggen tillsätttes, ett i sänder, under fortsatt rörning. Mjölet siktas och tillsätttes så småningom. Sist iröres russinen.

En *tjock*, jämn bakplåt smörjes rikligt med smör. Degen upplägges i klickar, ej fullt så stora som valnötter, med ungefär 3 cm mellanrum. Kakorna gräddas i medelvarm ugn 6—7 min. Kanten blir svagt brun.

*Variation:*

**\* Korint-bröd.**  
(30—35 st.)

110 g smör	1 ägg	165 g mjöl
60 g korinter	65 g socker	1 tsk bakpulver

Smält smöret, låt det kallna och rör det vitt. Rensa korinterna väl, skölj dem i hett vatten och torka dem på ett papper vid svag värme.

Rör ägget och sockret till en vit och porös massa. Tillsätt mjölet väl blandat med bakpulvret. Tillsätt de kalla korinterna och det rörda smöret.

Lägg degen i små klickar med ganska stora mellanrum på *väl* smord plåt. Gräddas i ej för varm ugn. Sätt en extra plåt under.

<i>Mördeg:</i>	$\frac{1}{2}$ gula	<i>Garnering:</i>	<b>* Syltkakor</b>
100 g smör	<i>Mandelmassa:</i>	fast hallonsylt	<b>med</b>
125 g mjöl	100 g mandel	<i>Glasyr:</i>	<b>mandel-</b>
25 g sötmandel	125 g florsocker	3 msk florsocker	<b>massa.</b>
25 g socker	ungefärlig 1 $\frac{1}{2}$ äggvita	1 tsk vatten	(25 st.)

Till mördegen hopblandas alla ingredienser i ett fat och röres till en deg som får stå en stund på kallt ställe.

Till mandelmassan skällas mandeln och males två gånger, stötes tillsammans med florsocker, äggvita iblandas, litet i sänder, och stötningen fortsättes. Mandelmassan bör ej vara för fast.

Mördegen utkavlas och uttages med runt mått. Kakorna lägges på väl rengjord, smord plåt. Mandelmassan utspritsas genom spritsspruta och lägges i små ringar på kakorna. Hålen fylls med en klick sylt.

Bröden gräddas i ej för varm ugn och får kallna, varefter litet glasyr bredes över sylten.

140 g smör	190 g vetemjöl	<i>Till pensling:</i> ägg	<b>* Fridas</b>
50 g socker	<i>Fyllning:</i> fast hallon-	socker	<b>syltkakor.</b>
70 g potatismjöl	sylt	hackad mandel	(35—40 st.)

Det osaltade eller tvättade smöret och sockret röres. De båda mjölsorterna blandas och inarbetas. Degen bör ej vara fastare än vad som är nödvändigt för utkavlingen. Den får ligga en stund på svalt ställe, utkavlas och uttages med runt mått. Om degen vill spricka vid kavlingen, tillsättet litet ägg eller smält smör. Eller också utkavlas den mellan två smörpapper. På varje kaka lägges en liten klick hallonsylt, kakan vikes ihop i halvmånform på det sätt att den undre halvans kant skjuter helt litet utanför den övre, dock så att syltet ej synes. Kakorna penslas och beströs med socker och hackad mandel. Gräddas i god ugnsvärme.

God!

#### Variation:

Degen göres, kavlas, uttages och vikes på samma sätt som ovanstående kakor men fylls ej med sylt.

**Uppåkra-kakor.**

100 g socker	det rivna skalet av	300 g mjöl
100 g margarin eller smör	1 citron	<i>Garnityr:</i> 1 $\frac{1}{2}$ dl pärl-
2 ägg	$\frac{1}{2}$ tsk hjorthornssalt	socker

**\* Citron-bollar.**

Rör socker och margarin. Tillsätt de uppvispade äggen.

Blanda det på ett fint rivjärn rivna citronskalet väl med mjölet och hjorthornssaltet och rör alltsammans i äggblandningen. Om det behövs mer smak på degen tillsättet citronsaft.

Forma runda bollar med två teskedar. Rulla bollarna i pärlsocker. Se till att det ej fastnar alltför mycket socker på ytan, då blir kakorna för söta.

Lägg dem ej för nära varandra på en väl smord plåt. Lägg en plåt under kakplåten, eljest brännes sockret lätt på kakornas undersida. Gräddas i medelvarm ugn.

Anm.: Om hjorthornssaltet ej är fint pulveriserat löses det i  $\frac{1}{2}$ —1 tsk kallt vatten.

<b>* Engelska peppar. kakor</b>	3 dl tjock grädde 3 dl sirap 2—(3) msk ingefära	635 g ljas farin 2 msk finstött vanlig soda	2 msk ljumt vatten 1 ¼ kg vetemjöl
---	---	---	---------------------------------------

**I.**  
(240—250 st.)

Innan man börjar med degen bör den fint stötta sodan läggas i vattnet i en kopp. Om sodan ej löses fullständigt blir kakorna svartprickiga och bläsiga. I ett stort fat slås grädden till hårt skum. Sirap, ingefära och socker ihälles och röres några minuter. En del av mjölet röres i degen, därefter den lösta sodan och resten av mjölet, en del sparas till utbakning. Degen upplägges på bakkord och arbetas tills den är riktigt blank, seg och smidig, då den lägges på en mjölad stor tallrik och täckes med en baksduk. Den får stå på kallt ställe till följdande dag, då den utbakas. (Den kan också stå två dagar utan att ta skada.)

Den utkavlas till en tvåörings tjocklek och uttagas till runda pepparkakor. Kakorna lägges på smorda plåtar. Strax innan de inställes i ugnen penslas de med kallt vatten. De gräddas på dubbla plåtar i knappt medelvarm ugn, 14—15 min., tills de fått vacker färg. Är pepparkakorna lyckade skall de vara småprickiga på ytan.

Det är rådligt att grädda en provkaka för att se om möjliga litet mer mjöl behöver tillsättas. Då kakan är gräddad och *kall* brytes den itu, då det bäst synes om den är lagom porös.

För att pepparkakorna skall hålla sig hårdta måste de vara tillräckligt gräddade. De förvaras i en *väl* täckt bleckburk, som bör stå i rumstemperatur. De är mycket hållbara.

Anm.: En del av degen kan avtagas och tillsättas med mer ingefära efter smak. Degen utkavlas tunn, uttagas med ett *litet* runt mått så stort som ett litet likörglas. Dessa små ingefärsstarka pepparkakor serveras till filbunke.

### Pepparkaks- gubbar till julen.

Engelsk pepparkaksdeg, se ovan, är särskilt lämplig till utbakning av julgubbar, emedan den är smidig och mycket seg, så att man kan dra ut eller skjuta ihop den med mått uttagna gubbarna, som därigenom kan bli helt olika varandra, se bilderna.



Pepparkaksgubbar.

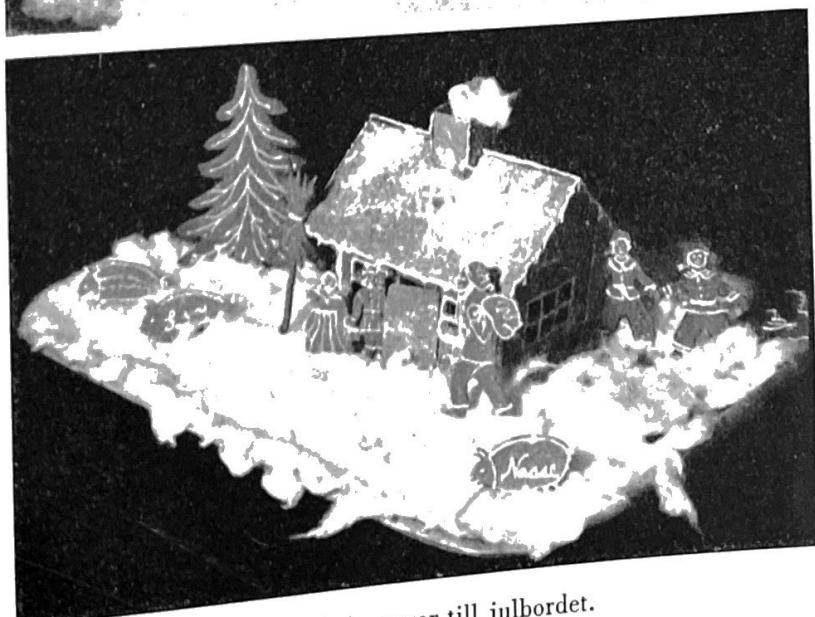
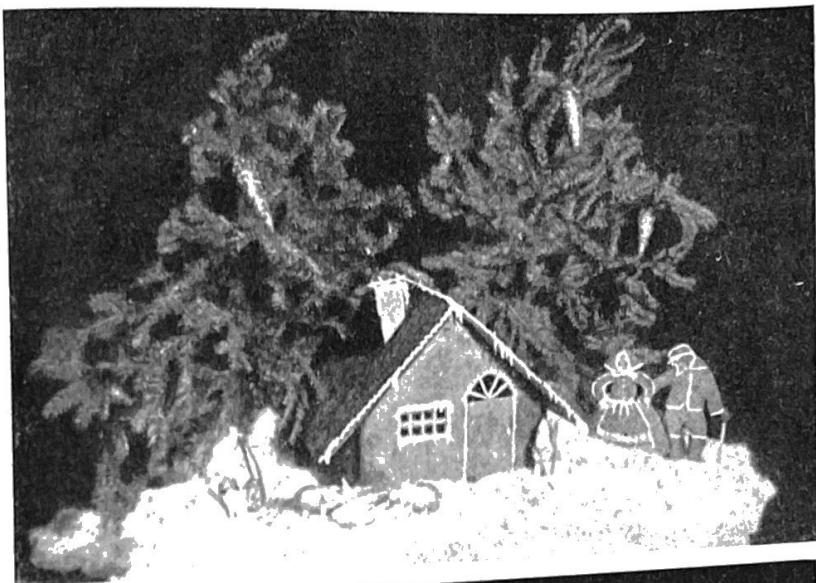
Till en stuga eller kyrka ritar man först mönster på *styvt* papper. Klipp ut bitarna, håll dem samman och se till att bitarna i storlek och form passar precis till varandra.

*Utbakning:* Kavla ej ut degen alltför tunn. Lägg på mönstren och skär noga ut degen med en *vass* kniv. Lägg bitarna på smorda, raka plåtar och grädda dem i ej för varm ugn. Då de är färdiggräddade lägges mönstren på de gräddade bitarna, som utskäres med en *vass* kniv *genast* medan de är mjuka, så att de blir riktigt raka i kanterna om de under gräddningen blivit något ojämna. Skulle bitarna bli hårdta innan man hinner få dem utskurna, insättes de åter i ugnen, där de snart mjuknar.

*Garnering:* Garnera bitarna till stugan med Kristyr till garnering av tårtor, se sid. 838. Denna skall vara *väl* rörd, så att den blir smidig och mycket styv. Den lägges i en liten *styv* pappersstrut. Se till att hålet, som klippes i spetsen, blir mycket litet, eljest blir garneringen för klumpig.

*Hopsättning:* Till hopfästning kokas *fint* socker och *litet* vatten till hårt karamell-

prov, se sid. 938. Med en tesked öser man litet karamellag på kanterna och håller till-sammans bitarna, tills lagen stelnat. Tänk på att ej *röra* med skeden i lagen, då sockrar den sig och blir oduglig för detta ändamål. Snön på taken utgöres av florsocker. (I stället för att koka karamell till hopsättningen kan man smälta socker under omröring

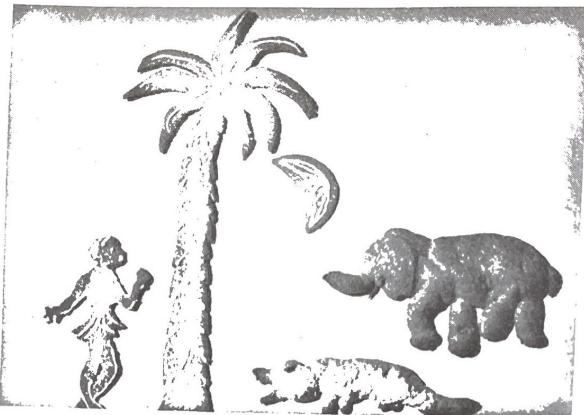


Pepparkaksstugor till julbordet.

i en stekpanna, men denna hopsättning blir ej hållbar och blir dessutom klumpig.) Se bilderna ovan på stugorna. Andra bilder på bakverk till barnens julbord, se sid. 922.

Utbakning, garnering och smidig, *fast* mandelmassa, som färgas med kakao eller med olika fruktfärger. "Gårdsplanen" kan beströs med grovt strösocker blandat med litet kanel. Söndersmulad Nougat till krämer och glässer, se sid. 836, kan strös ut här och där.

Bakverk



Julgubbar av pepparkaks- och saffransdeg.



Julgubbar (av saffransdeg).



Bakverk till julbordet. (Djuren är av *stadig* jäsdeg. Gumman av pepparkaksdeg.)

100 g sirap  
2 msk vatten  
 $\frac{1}{2}$  msk ingefära  
 $\frac{1}{2}$  tsk kanal

Hetta upp sirap och vattens det blir kallt. Tillsätt sorterorna och sist vetemjöl.  
Lägg små klickar med Gräddad dem i medelvar gräddade.  
Dessa pepparkakor passar

285 g sirap  
285 g Ijus farin  
285 g smör

Sirapen värmes, sockret sättes. Alltsammans upphåll del av mjölet iröres. Bikarb varefter mer mjöl tillsättes, en del sparas dock till ut den blivit fastare och är lätt. År de för porösa tillsättes Gräddas i varm ugn. God

250 g Ijus sirap  
250 g Ijus farin eller strösocker

Degens tillagning, se före. Den färdiga degen uppdelas i slät rulle, som ej får ha några så stor som ett ordinärt, runt

100 g sirap  
2 msk vatten  
 $\frac{1}{2}$  msk ingefära  
 $\frac{1}{2}$  tsk kanel

1 tsk rivet citronskal  
100 g smör  
 $\frac{1}{2}$  msk vanlig soda  
2 msk *varmt* vatten

50 g brun farin  
50 g socker  
260 g mjöl

**Engelska**  
**peppar-**  
**kakor**  
**II.**  
(60—70 st.)

Hetta upp sirap och vatten, slå det i ett fat. Lägg i kryddorna och smöret och rör tills det blir kallt. Tillsätt den i varmt vatten *fullkomligt* lösta sodan, de båda sockersorterna och sist vetemjölet. Låt degen stå till följande dag.

Lägg små klickar med en tesked på väl smorda plåtar.

Grädda dem i medelvarm ugn. Pensla kakorna med varmt vatten när de är färdiggräddade.

Dessa pepparkakor passar för den som ej vill ha besvär med att kavla ut en deg.

285 g sirap  
285 g ljus farin  
285 g smör

2 ägg  
2 strukna tsk nejlikor  
1 msk *finhackat* pome-  
ranskal

2 strukna tsk bikarbonat  
830 g vetemjöl

\* **Lucia-**  
**peppar-**  
**kakor.**  
(200—250 st.)

Sirapen värmes, sockret ilägges och får smälta och det kalla smöret och äggen tillsättes. Alltsammans upphälls i ett fat och röres med en träsked. Kryddorna samt en del av mjölet iröres. Bikarbonat *lösas fullkomligt* i ett par msk ljumt vatten och ihälles, varefter mer mjöl tillsättes. Degen upptages på bakbordet, då resten av mjölet inarbetas, en del sparas dock till utbakning. Degen får stå på kallt ställe till följande dag, då den blivit fastare och är lättare att kavla ut. Några provkakor uttages och gräddas.

Är de för porösa tillsättes litet mer mjöl.  
Gräddas i varm ugn. Goda!

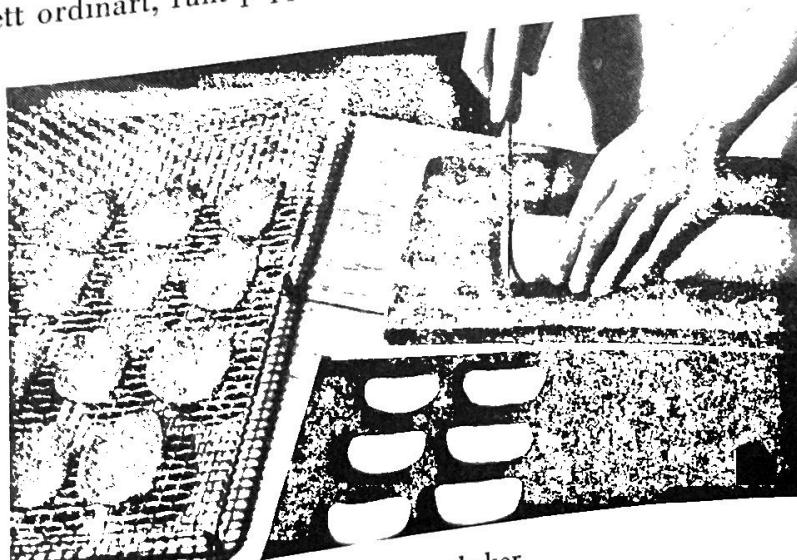
250 g ljus sirap  
250 g ljus farin eller  
strösocker

250 g smör  
2 strukna tsk nejlikor  
2 tsk kanel

2 tsk bikarbonat löst i  
2 msk ljumt vatten  
750 g mjöl

\* **Skurna**  
**peppar-**  
**kakor.**  
(Omkring 200 st.)

Degens tillagning, se föregående recept.  
Den färdiga degen uppdelas i två delar. Varje del arbetas och utrullas till en jämn, slät rulle, som ej får ha några håligheter eller sprickor. I genomskärning bör den vara så stor som ett ordinärt, runt pepparkaksmått. Rullarna lägges raka på ett lött mjölat



Skurna pepparkakor.

skärbräde och får stå på kallt ställe till följande dag. Under sommaren bör degrullarna helst stå på is eller i kylskåp.

Rullen skäres med en *tunn, vass* kniv i *tunna*, jämma skivor, se bilden. Dessa blir visserligen ej cirkelrunda, men får ändå en regelbunden form. Skivorna lägges bredvid varandra på en obetydligt smord plåt. Kakorna gräddas i ganska svag ugnsvärme och passas noga. Då de uttages får de ej läggas på varandra förrän de är alldeles kalla och spröda. Förvaras i täta burkar på fuktfrött ställe i rumstemperatur.

*Anm. I:* Det är säkrast att grädda ett par provkakor då degen göres i ordning. Är kakorna för porösa och flyter ut, tillsättes något mer mjöl. Dessa pepparkakor kan man få så tunna man vill om degrullen är riktigt kall. De måste passas noga under gräddningen. Goda!

Det kan hända någon gång att det är svårt att få degen sammanhängande. Då tillsättes en extra klick smör, som gör degen smidigare.

*Anm. II:* Vilken annan *fast* pepparkaksdeg som helst kan bakas ut på detta sätt.

\* **Ryska  
peppar-  
kakor.**  
(120 st.)

200 g smör	1 tsk kanal	1 msk <i>ljumt</i> vatten
160 g socker	1 tsk nejlikor	520 g mjöl
160 g sirap	1 tsk ingefära	100 g sötmandel
	1 tsk bikarbonat	

Rör smöret vitt, tillsätt socker, sirap och kryddor. Lös bikarbonat väl i *ljumt* vatten och rör i det. Tillsätt den skållade och *grov* skurna mandeln samt det siktade mjölet.

Arbata degen på bakbordet tills den blir smidig. Rulla ut den i två jämma rullar och platta till dem helt lätt. Lägg dem på ett lätt mjölat skärbräde och låt dem stå på *kallt* ställe till följande dag så att degen stelnar.

Skär längderna med en *tunn, skarp* kniv i *tunna*, jämma skivor, som blir rektangulära och lägg dem på väl smorda plåtar. Grädda kakorna i medelvarm ugn.

*Anm.:* Om degen ej blir smidig utan vill ”smula sig” tillsättes ett uppvispat ägg. Omtyckta!

\* **God  
billiga  
peppar-  
kakor.**  
(300—400 st.  
beroende på  
tjockleken.)

535 g sirap	1 tsk nejlikor	2 rågade tsk finstött,
260 g strösocker	1 tsk kanal	vanlig soda
260 g färskt margarin eller god flötyr	2 strukna msk ingefära 2 ägg	850 g mjöl

Den finstötta sodan lägges allra först i en kopp med 2 msk *ljumt* vatten. Rör om emellanåt. Soda måste vara *fullkomligt* löst, eljest blir pepparkakorna ej bra. Prövas säkrast med ett finger.

Väg upp sirapen i ett rymligt bakfat, tillsätt sockret och margarinet. Ställ fatet över ett kärl med kokhett vatten. Rör blandningen emellanåt, tills margarinet smält. Då blandningen är avsvalnad iröres kryddorna och äggen, ett i sänder, samt den lösta sodan. Sist inarbetas 850 g mjöl. Arbata degen *väl* med en bakspade, tills den är jämn, smidig och blank. Täck den med en tallrik. Får stå till följande dag.

Utkavla en bit av degen åt gången. Tag ut kakorna med ett mått (hjärtformigt). Lägg dem på smorda plåtar. Grädda dem i *ej för varm* ugn. Pröva först ett par kakor. Bryt itu en *kall* pepparkaka. Brottynan skall vara småpigig. Förefaller kakan vara för porös, tillsättes litet mer mjöl, som inarbetas före utkavlingen. Det är mycket viktigt att mjölmängden är väl avpassad, likaså ugnens värme.

Gods och hållbara då de förvaras lufttätt.

1 dl sirap	$\frac{3}{4}$ tsk kanel	2—3 msk <i>tjock</i> grädde,	* <b>Mjuka</b>
75 g ljas farin eller strösocker	$\frac{1}{2}$ tsk nejlikor	gärna sur	<b>peppar-</b>
1 msk fint skurna iord- ningggjorda pomerans- skal	$\frac{1}{2}$ tsk ingefära	2 strukna tsk pottaska	<b>kakor.</b>
	$1\frac{1}{2}$ msk smör = 40 g	1 msk vatten	(45 st.)
	1 ägg	200 g mjöl	
		<i>Garnering:</i> sötmandel	

Pomeransskalen kokas mjuka i vatten. Den lösa delen av skalet skäres bort och det återstående fasta, bruna skalet hackas mycket fint och jämnt. Sirapen, sockret, pomeransskalen och kryddorna kokas upp. Då blandningen blivit *alldèles kall*, iröres det oskirade men uppmjukade smöret, de uppvispade äggen och grädden. Ungefär hälften av mjölet iblandas. Pottaskan löses fullkomligt i 1 msk kallt vatten och tillsättes, var efter resten av mjölet iröres. Man kan tillsätta mer smör i degen, men då måste mjölmängden ökas något. Pepparkakorna formas med två skedar till så jämna och släta klickar som möjligt. De lägges med stora mellanrum på väl rengjorda och *väl* smorda plåtar. Säkrast är att först grädda en provkaka. Flyter denna ut för mycket och blir för porös, tillsättes litet mer mjöl. I toppen på varje degklick lägges en skållad, bred mandelstrimla eller ännu bättre en halv skållad fläkt mandel. Kakorna gräddas i ej för varm ugn.

Gammaldags, goda pepparkakor. Ej hållbara!

Anm.: Dessa pepparkakor blir ej bra om något annat uppluckningsmedel än pottaska användes.

## Flottyrkokta bakverk.

5 äggulor	skalet av $\frac{1}{2}$ citron	200 g mjöl	* <b>Klenäter.</b>
50 g socker	1 msk brännvin eller	Till kokning: flottyr eller (50 st.)	
3 msk skirat smör	konjak	kronolja	

Gulor och socker röres ett par minuter, men ej mer, ty om degen blir för mycket rörd, blåsar sig klenäterna under kokningen. Det smälta avsvalnade smöret, det nätt avrivna yttersta gula skalet av citron samt 1 msk brännvin iröres. Sist tillsättes mjölet,



Klenäter utbakas, sporras och vändes ut och in.

och degen arbetas på bakbordet, tills den är smidig och seg. *Degen får ej vara för fast.* Är det svårt att genast kavla ut den, får den ligga på kallt ställe en stund. Den utkavlas mycket tunn, sporras i längder efter linjal. Dessa längder sporras sedan ut till avlånga bitar i vars längdlinje man sporrar en skåra i mitten. Genom denna vändes degen ut och in så att den bildar en knut på mitten, se bilden å föregående sida.

Flottyren sättes på i en järnkastrull och då en *svag rök uppstiger* från flottyren är den lagom varm. Man lägger ned klenäterna varsamt, en i sänder, men ej fler än 4—5 åt gången. De bör svälla ut och bli lätt. Så snart de är ljusgula på undersidan vändes de med hälslev. De passas noga, får ej bli för mörka. Alla klenäter skall ha samma färg. De upptages med hälslev, får rinna av på papper eller linne, läggas upp på skål och beströrs med socker. Smakar bäst då de är nykokta och ljumma.

Serveras till te eller kaffe eller som efterrätt med sylt.

Anm.: De värmes upp i ugn före serveringen, om de ej är nykokta.

**Struvor.**  
(20 st.)

1 ägg  
3 vitor  
65 g socker

90 g mjöl  
skalet av  $\frac{1}{4}$  citron

*Till kokning:* flottyr eller  
kronolja

Äggen och sockret vispas tills blandningen är jämn, men ej längre. Det nätt avrivna citronskälet tillsättes och mjölet iröres. Smeten får ej vara klimpig. God flottyr eller kronolja upphettas i en *liten* järnkastrull, som ej får vara för vid, ty struvorna tar



Struvor kokas.

form efter det kärl, vari de kokas. Smeten hälles i en strut av styvt papper. Ett *litet* hål klippes i spetsen, varigenom struvsmeten tryckes ut i flottyren. Struten föres fram och åter, så att struvan kommer att se ut som ett nätverk, se bilden. Då struvan är ljusbrun på undersidan vändes den med en silvergaffel och då den är gul på båda sidor tas den upp och hänges över en plåträonna (eller en smal butelj) för att böjas. Då struvorna svalnat läggas de på ett fat och beströrs med socker. De serveras ljumma, så att flottyren ej känns, med bärkompott. De kan också serveras till te eller kaffe.

Anm.: Om äggen och sockret vispas för länge blir smeten så porös att den far omkring i flottyren då struvan skall kokas.

2 ägg  
2 tsk socker  
1 knivsudd salt

1 ½ dl vatten  
1 ½ dl mjöl

Till kokning: flottyr,  
kronolja eller kokos-  
fett

\* Kejsar-  
kronor.  
(Omkring 20 st.)

Äggen och sockret vispas några minuter, tills massan blir ljus, varefter vattnet och mjölet omväxlande iröres. Flottyr lägges i en liten järnkastrull, järnet ställes *samtidigt* i och flottyren upphettas långsamt, tills den avger en svag rök. Pannan lyftes av elden och när flottyren svalnat, så att ingen rök uppstiger från den, ställes pannan åter över



Kejsarkronor kokas i flottyr.

elden och kokningen kan börja. Smeten upphälls i en lagom vid kopp, se bilden, och järnet neddoppas nästan ända till kanten, varefter det nedsänkes i flottyren och bakelsen får koka tills den har ljusbrun färg. Den upptages och lossas med en gaffel, lägges upp och ned på papper så att flottyren kan rinna av. Om smeten ej vill fastna på järnet, utan glider av, är detta för litet varmt och lägges därför i flottyren, som åter upphettas starkt, varefter kokningen åter kan börja.

Bakelserna sockras och serveras alldeles färsk till kaffe eller te eller som efterrätt med bärkompott.

3 ½ dl god mjölk  
eller grädde  
2 msk socker

det rivna skalet av  
½ citron  
3 msk smör  
120 g mjöl

3 stora eller 4 mindre ägg  
Till kokning: flottyr eller  
kronolja

\* Beignets-  
kransar.  
(12—15 st.)

I en kastrull blandas mjölk, socker, smör och mjöl. Kastrullen ställes över elden och blandningen vispas med stålvisp tills den kokat upp. Den får därefter koka under omröring med tråsked tills den släpper pannan, varefter kastrullen lyftes av elden, då citronskälet och äggen, ett i sänder, iröres. Smeten röres kraftigt 10—12 min. Den lägges i tygstrut med grov räfflad pip och utklämmes i form av kransar, som lägges i het, svagt rykande god flottyr eller kronolja.

*Kokning av kransarna:* Kransarna vändes med hälslev och upptages då de fått vacker ljus, gulbrun färg, får rinna av på papper eller linne, beströs med socker och serveras ljumma till te eller kaffe eller som efterrätt med bärkompott.

Anm.: För att kransarna ej skall förlora sin form vid överflyttandet till flottyr-kastrullen, utspritsas degen på ett i flottyren doppat styvt papper, t. ex. ett kuvert, som försiktigt nedsänkes i flottyren, varvid kransen glider av utan att ändra form, se de färdiga kransarna på bilden å följande sida.



Beignetskransar.

\* Pös-

munkar

(Beignetssufflé,  
20 st.)

1  $\frac{1}{2}$  dl vatten  
1 tsk socker  
60 g = 2 msk smör  
125 g mjöl

3 stora eller 4 små ägg  
 $\frac{1}{2}$  tsk nätt avrivet citron-  
skal

Till kokning: kronolja  
eller god flottyr

Degen tillagas enligt föregående recept. Den formas med två teskedar till små runda klickar så stora som valnötter. Kokas i ej för het flottyr, får väl rinna av, beströrs med socker, serveras som ovanstående bakverk.

Anm.: Om degen nedlägges i för het flottyr hinner den ej svälla ut. Munkarna blir då tunga och mörka på ytan och hinner ej stelna inuti.

\* Norska  
kransar.

(15—16 st.)

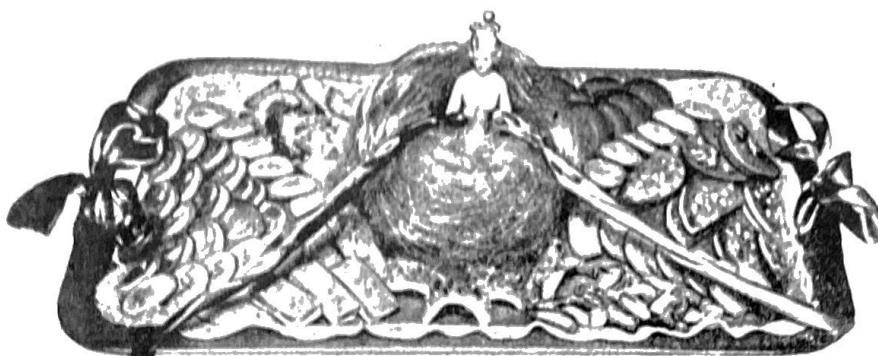
1 ägg  
drygt 1 dl socker

1  $\frac{1}{2}$  dl sur grädde  
2 strukna tsk bakpulver  
3  $\frac{3}{4}$  dl mjöl

Till kokning:  
flottyr eller olja

Vispa ägg och socker, tills blandningen blir tjock, tillsätt grädden. Blanda ihop mjöl och bakpulver samt sikta alltsammans och rör det i äggsmeten.

Degen spritsas ut enligt ett föregående recept på Beignetskransar och kokas i god flottyr eller olja. Kransarna får väl rinna av. Beströrs med litet socker. Serveras nya kokta och ljumma till te eller kaffe. De är lätt och fort gjorda och goda.



Förslag till uppläggning av kakor vid en mottagning. (I mitten ligger en mjuk, fin, uppskuren kaka inlindad i licusgrönt spunnet socker, som dockan är nedstucken i.)