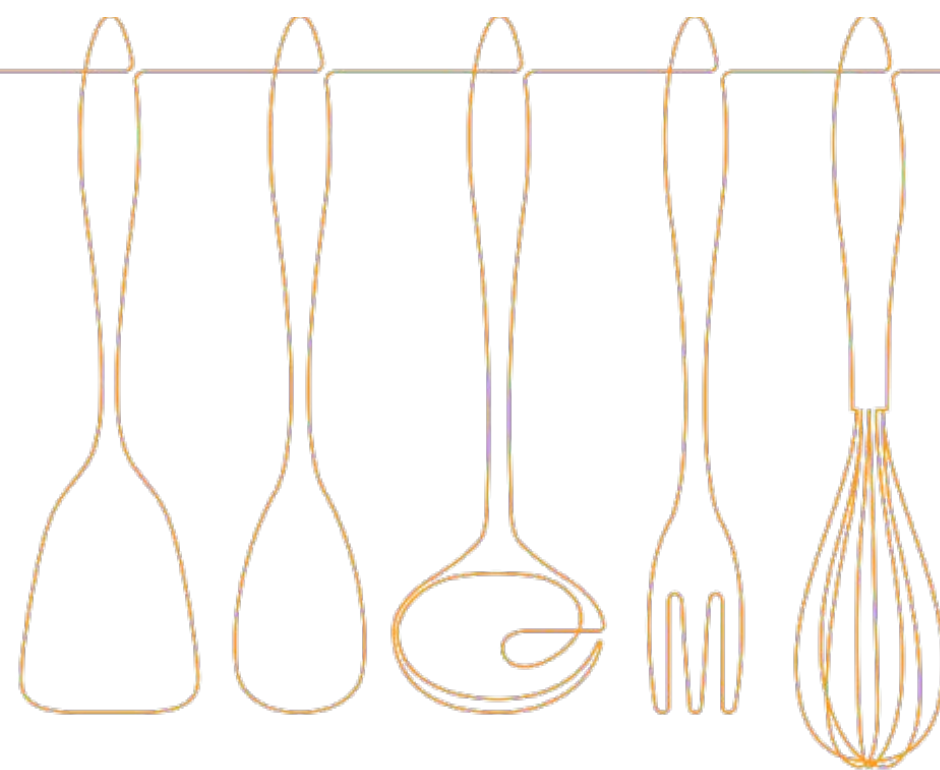




Dorthe Anneberg
**Et udvalg af mine
bedste opskrifter**



Dorte Anneberg

Jeg bruger rigtig meget tid på at tilberede mad. Jeg finder råvarer i naturen, jeg læser og finder små producenter som jeg opsøger og ser jeg på min vej en lille vejbod så må jeg stoppe. Har jeg været på en rejse, så har jeg helt sikkert et eller andet spiseligt med hjem i kufferten.

Det betyder at jeg stort set aldrig køber ind til en bestemt ret, og jeg kommer helt sikkert hjem med ingredienser som jeg ikke havde planlagt. Jeg har stor fokus på, at tilberede mad i sæson og undgår madspild. Det er smag og gode råvarer der er vigtigt. Pynt og detaljer er ikke min spidskompetence - men jeg kan lide at anrette pænt.

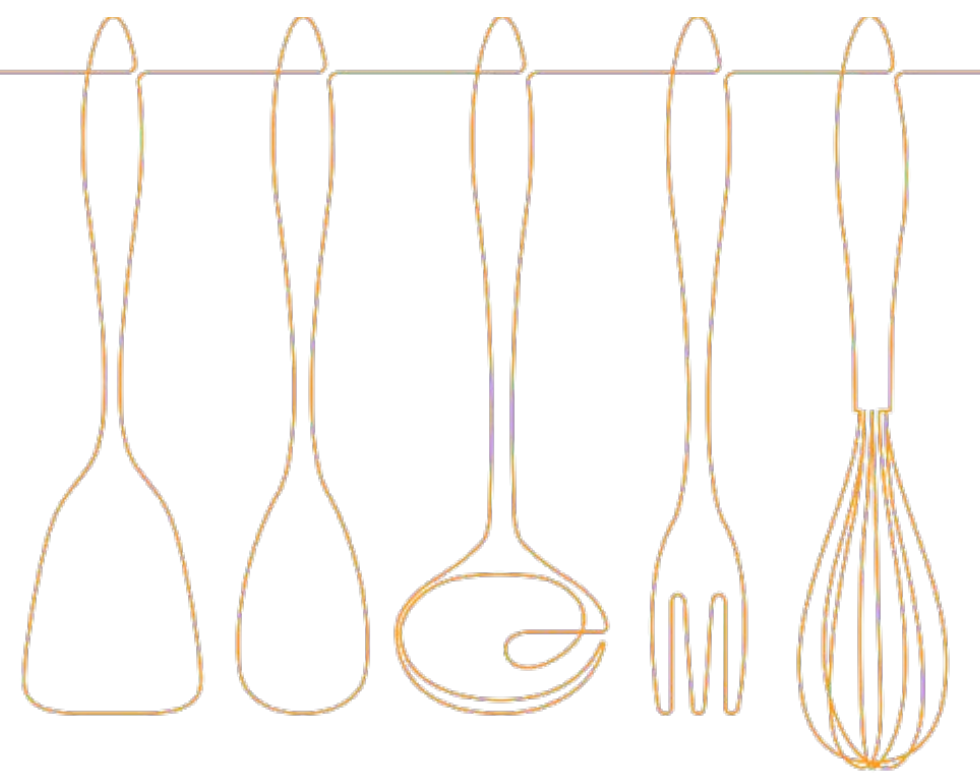
Jeg har samlet nogle af mine opskrifter som jeg selv vender tilbage til, i blandt dem er nogle af min mors opskrifter og de har derfor også fået en plads. Mit fokus er bagning, salater, lidt syltning men ganske lidt kød - opskrift på klassiske frikadeller måtte dog have en plads. Betragt opskrifterne som inspiration - i bageopskrifter kan andre melsorter anvendes, ligesom grøntsager nemt kan erstattes af andre.

Mit ønske med denne samling af opskrifter er, at specielt næste generation finder inspiration til at tilberede nogle gode retter og bage godt bagværk.

God fornøjelse!
Dorte



INDHOLD



- Saltmandler med lakrids
- Jordskokke gratin
- Grøn frikasse (spidskål, asparges og nye kartofler)
- Frittata med Karl Johan
- Spidskålsalat med asparges og radiser
- Grønne linser
- Varm kikærtesalat
- Bagte gulerødder
- Galette med kantareller
- Salat med agurk, avocado, feta og mynte
- Perlespelt med masser af krydderurter
- Bagte rødbeder med blommer
- Julesalat
- Klassisk kartoffelsalat
- Grønkål med avocado - 'massaged kale'
- Spinat tærte
- Frikadeller som i gamle dage!
- Pavlova
- Bavarois med solbær eller solbærfromage
- Romfromage
- Citronfromage
- Panna cotta med sveskekompot!
- Rødgrød
- Pandekager - italienske
- Chokolade moussekage med rom!
- Kirsebær dessert
- Chokolademousse med vand
- Valnøddelagkage - chokolade lagkage - 'Svinkløv'
- Hindbærlagkage
- Panaforte
- Håkon kager med chokolade
- Chokoladesmåkager
- Gammeldags kammerjunkere
- Vaniljedrømme / vaniljekranse
- Brunkager 'verdens bedste'
- Kransekagekonfekt
- Honningkage
- Mormoræblekage!
- Gulerodskage
- Æblestænger
- Mini durum boller
- Nemme boller til en forret
- Valnøddeboller med chia frø
- Koldthævede speltboller med chiafrø
- Hveder
- Syltede asier - uden saltning!
- Syltet rødkål
- Saltagurker
- Syltede rødbeder
- Jordbær rabarber marmelade



Saltmandler med lakrids



Ingredienser

125 g salt
5 dl vand
300 g mandler
lakrids pulver
rå lakrids

Fremgangsmåde

1. Vand og salt koges op, så saltet er opløst. Tilsæt mandler lad stå ca. 15 - 20min.
2. Kom dem i en sigte, derefter på en bradepande beklædt med bagepapir. Spred dem godt ud, så de ligger i 1 lag. Sigt forsigtigt lakridspulver henover - lad være med at røre ved mandlerne, så klistre de. Drys så lidt rålakrids over.
3. Kom pladen i oven i ca. 20-25 min ved 175 grader. Tjek undervejs de skal være helt tørre. Afkøl - de holder godt i tætlukket beholder.

Jordskokke gratin



Ingredienser

3-4 jordskokker ca. 250-300 g
ca. 2 dl sødmælk
lidt olie eller smør til ovnfast fad
1 æg
ca. 1/2 dl fløde
salt peber
purløg til pynt kan udelades

Fremgangsmåde

1. Vask jordskokkerne. Om det er nødvendigt at skrælle jordskokkerne må du vurdere, skær dem i skiver ca. 1/2 cm.
2. Kom jordskokkerne i en gryde kom mælk over så det ca. dækker. Kog dem i ca. 10 min.
3. Hæld mælken fra og kom jordskokkerne i 2 små eller et større smurt fad.
4. Pisk ægget godt sammen tilsæt fløde, salt og peber og pisk godt igennem. Fordel massen over jordskokkerne. Den behøver ikke dække helt.
5. Sæt i en varm ovn 200 g i ca. 15-20 min - æggemassen skal være stivnet og pæn lysebrun. Pynt med hakket purløg og server.
6. Har tilberedt som som en tærte hvor jeg ikke har skrællet jodskokker

Grøn frikasse (spidskål, asparges og nye kartofler)



Ingredienser

1 lille spidskål
4-5 asparges hvide var hvad jeg brugte men grønne kan nemt bruges
5-6 små nye kartofler
1 bundt dild
1/2 dl fløde evt lidt mere
Lidt reven muskat nød
Salt og peber
Lidt smør

Fremgangsmåde

1. Skyld grøntsager - skrab kartofler og skræl asparges, skær spidskål i store stykke
2. Kog kartofler i let saltet vand sammen med de tykke stængler dild - resten af dilden hakkes groft og gemmes. Kog i ca 8 min tilsæt så asparges og kål kog yderligere 3 min.
3. Smelt en klat smør på en pande hvis du vil have tyk sovs så tilsæt 1-2 spsk mel og pisk med lidt af kogevandet - hvis du ikke bruger mel så tilsætter du asparges og kål som du fisker op af kogevandet - sauter et par min - tilsæt så fløde og reven muskat nød - smag til med salt og peber. Kom så kartofler i samt hakket dild.
4. Anret - det smager også godt med lidt bacon tern!

Frittata med Karl Johan



Ingredienser

- 8 æg
- 1/2 dl fløde
- Ca 1 dl feta ost
- Salt
- Peber
- 1-2 faste Karl Johan svampe
- 1 god klat smør til at stege svampe i

Fremgangsmåde

1. Begynd med svampene - rengør og skær i ca. 1/2 cm tykke skiver. Rist dem på en varm pande i smør, tilsæt evt lidt smør undervejs.
2. Slå æggene ud i en skål. Og her er det så at frittata adskiller sig fra omelet - du skal ikke piske luft i æggene. De skal piskes sammen, men kun lige så æggeblomme og hvide er blandet. Rør fløden eller pisk let fløden i massen.
3. Tilsæt så smuldret feta og salt og peber.
4. Hæld massen i et ild fast fad beklædt med bagepapir. Du kan også bruge en rund springform, som du beklæder med bage papir. Sæt æggemassen i ovnen ved 200 g i 10 min, så overfladen lige er fast - tag fadet ud læg dine svampe på frittataen og bag yderligere ca. 20 min ved 200 g.
5. Tag den du af ovnen og løft forsigtigt bagepapir i hjørnerne, så du kan skubbe din frittata over på serveringsfad.
6. Din frittata skal være blød men ikke tør og luftig.
7. Du kan naturligvis erstatte svampe med andre grøntsager f.eks er grønne asparges er godt. Men husk grøntsagerne skal være tilberedte.
8. Osten kan også erstattes med f.eks gryere eller en anden fast ost.

Spidskålsalat med asparges og radiser



Ingredienser

1/2 spidskål
4-5 hvide asparges
6-8 radiser
1/4 blomkål
Dressing
Ca 1 dl græsk yoghurt 10%
2 tsk Dijon sennep
1 tsk honning
Salt og pebet
Lidt eddike - jeg brugte krydderedike med
estragon - riseddike eller champagne eddike
er også godt

Fremgangsmåde

1. Skræl asparges og skær i stykker ca 4-5 cm - skær top af rengjorte radiser. Skær spidskål i både og del blomkål i buketter.
2. Snit alle grøntsager på foodprocessor
3. Rør dressing og smag til - vil du have den mere fed så kan du tilsætte lidt mayonaise
4. Kom de snittede grøntsager i en skål og vend dressingen i.

Grønne linser



Ingredienser

- 1 dl grønne linser
- 1 løg
- 2-3 hele neliker
- Salt peber
- 1-2 gulerødder
- 50 g fetaost
- Lidt cherrytomater
- Lidt citron verbena
- 3-4 spsk olivenolie
- 1-2 spsk hvid balsamico

Fremgangsmåde

1. Kog linserne efter anvisning på pakke kom et løg i kogevandet hvori du har stukket hele nelliker. Når de er kogt fjernes løg og nelliker - tilsæt straks gulerødder skåret i små bitte tern. Afkøl
2. Før servering vendes oliven olie, balsamico, salt og peber i - saft grofthakket verbena, feta i mindre stykker samt halve cherrytomater

Varm kikærtesalat



Ingredienser

375 g kikærter
1 løg
et par kviste timian
1 tsk salt
1 lille rødløg
2 stængler blegselleri
1 fennikel
1 håndfuld bredbladet persille
2 fed hvidløg - kan udelades
1 tsk salt
2 spsk rødvinseddike
1 dl olivenolie - juster lidt efter hvordan du kan lide smag

Fremgangsmåde

1. Læg kikærter i blød - 10-12 timer. Skyl og kom dem i rent vand i en gryde sammen et løg skåret i kvarte og timian. - Kog i ca. 1 time. Lige før de er færdigkogte tilsættes salt. Hvis salt tilsættes tidligere er det vanskeligt at få kikærterne til at blive bløde. Hæld vandet fra og smid løg og timian ud.
2. Hak rødløg, fennikel, blegselleri og persille, hvis hvidløg så hak det fint og bland med, bland det hele med de varme kikærter i en skål, tilsæt salt, olivenolie og rødvinseddike
3. Kom i serverings fad og server!

Bagte gulerødder



Ingredienser

8 små eller mindre gulerødder hvis lidt større så flæk dem - de må gerne have lidt top på

Lidt olivenolie

Ca 50 g fåreost (feta)

Lidt reven citronskal

Salt og peber

Fremgangsmåde

1. Vask gulerødderne og hvis de har det lidt størrelse så flæk dem og/eller skær dem i stykker så de har nogenlunde samme tykkelse!
2. Kom i plastikpose tilsæt olivenolie - vend rundt så de har olie på alle sider - læg dem så på en bage plade beklædt med bagepapir drys med lidt salt - bag i ca 15 min ved 185 grader - bagetid lidt afhængig af størrelse - de må godt lige have lidt bid!
3. Server med fåreost og lidt reven citron! Jeg havde lidt sød kartoffel sammen med gulerødder og vi fik dem som tilbehør til stegt skrubbe

Galette med kantareller



Ingredienser

3 dl fuldkorns hvedemel
0,4 dl vand
75 g smør
Lidt salt
Et par håndfulde kantareller
Æg til at pensle kanterne med
1-2 porre
Ca 100 g spinat
Smør til at stege i

Fremgangsmåde

1. Kom mel, salt og smør i foodprocessor og kør til det ligner reven ost. Tilsæt vand og kør kort så dejen lige samler sig! Processen kan også ske ved at smuldre smør i mel med fingrene og samle det med vand.
2. Dejen pakkes ind i film og kommes i køleskab 1 times tid. Kan også laves dagen før. Du kan bruge alm hvede mel så lidt mindre vand! Eller helt glutenfri med havre mel
3. På en pande ristes kantareller i smør - lidt salt og peber - tages af panden og porre sautes i lidt smør og spinat tilsættes - salt og peber
4. Tag dejen ud du kan lave en stor gallete - rul ud mellem to stykker bagepapir - eller 6- 7 små - del dejen og rul hver klump ud mellem 2 stykker bagepapir
5. Kom på en bageplade og læg fyld i midte - spinat/porre og så svampe. Fold forsigtigt dejen op om fyldet! Pensl kanterne med lidt sammen pisket æg.
6. Bag i ovnen ved 180 grader i ca 25 min.
7. Anret

Salat med agurk, avokado, feta og mynte



Ingredienser

1 agurk -1,5 agurk
groft salt
2 modne avokado,
1 spsk frisk presset lime juice
1 dl hakket mint
1 dl feta ost
lidt olivenolie

Fremgangsmåde

1. Skær agurk i tern drys med lidt salt, vend rundt og lad dem stå i ca. 1 time. Kom dem i en sigte, så de kan dryppe af.
2. Avokado skæres i tern komme i skål med lime saft og hakket mynte blade.
3. Bland avokado, mynte med agurker og lidt oliven olie - feta osten tilsættes til sidst så salaten ikke kommer til at se for 'snasket' ud.
4. Drys evt med lidt frisk klippet mynte og frisk kværnet peber.

Perlespelt med masser af krydderurter



Ingredienser

250 g perlespelt
2 gulerødder
frisk koriander
frisk bredbladet persille
frisk dild
frisk purløg
salt og peber

Fremgangsmåde

1. Kog perlespelten efter anvisning på pakken. Mens den koger skrælles gulerødder og skæres i tynde skiver - brug mandolin jern eller i små bitte tern. Ligesom krydderurter skylles og hakkes - du skal bruge ca. 2 -3 dl krydderurter. Du kan ændre krydderurter eller udelade nogen - men find nogle der er friske og med masser af duft.
2. Når spelten er færdigkogt hældes evt overskydende vand fra - tilsæt så gulerødderne og vend godt rundt brug eftervarmen eller blot lige ved svag varme et par minutter. Lad spelten stå til du skal servere. Lige før servering tilsættes lidt salt og peber og krydderurterne.
3. Overskydende spelt smager herligt koldt evt. tilsæt en let dressing olie/eddike - eller brug den som fyld i grøn salat.

Bagte rødbeder med blommer



Ingredienser

3-4 rødbeder
4 store blå blommer
Olivenolie
flage salt
lidt reven citron skal
balasamico eddike - brug en god en!!
lidt feta ost - kan udelades

Fremgangsmåde

1. Jeg køber rødbeder ved vejbod - derfor er der i posen både store og små rødbeder. De skrælles og skæres i stykker, størrelse som pommefrittes. Kom dem i plastik pose tilsæt lidt olivenolie. Vend dem godt i posen så de har olie på alle sider. Kom dem i en bradepande beklædt med bagepapir. Drys med lidt flagesalt
2. Bag dem i ovnen ved 200 i ca. 15-20. I mens vaskes blommer og skæres i både. De kommes så bradepanden med rødbeder, tilsæt lidt reven citron skal og vend godt rundt. Bag så rødbeder og blommer i ca. 15 min - tjek om rødbeder er møre.
3. Kom det hele i et fad - kom lidt balsamico eddike over og evt. fetaost.

Julesalat



Ingredienser

1-2 stk julesalat
2 pigeon æbler
1 appelsin
Dressing
Lidt olivenolie
Citronsaft
1 tsk honning
1 tsk dijonsennep
Lidt salt og peber

Fremgangsmåde

1. Vask og tør julesalat - skær i skiver - fjern stokken i de sidste skiver.
2. Rør i en skål dressing af olivenolie 2-3 spsk sammen med honning og sennep, salt og peber- smag til med citron saft
3. Skræl appelsin fjern alt det hvid - skær i tern vend dem i julesalat med dressing. Til sidst skæres pigeon æbler i tern - skrællen skal være på - vend i salaten!
4. Vend i salaten.

Klassisk kartoffelsalat



Ingredienser

1 kg kartofler
2 dl god mayonaise
2 dl skyr
1-2 spsk dijon sennep
et 'nyt' løg - finthakket
masser af dild - find noget med smag, hvis
du ikke har det i haven
Pynt evt. med semi tørret tomater

Fremgangsmåde

1. Skrab og kog de nye kartofler alt efter størrelse i ca. 10 min. Hæld vandet fra og lad dem blive helt kolde iden de skæres i skiver.
2. Rør dressing af de øvrige ingredienser. Vend forsigtig de kolde skivede kartofler i dressingen. Gem noget dressing- hvis der er for meget men kan Det kan gemmes og bruges som dip eller til spidskålssalat.

Grønkål med avocado - 'massaged kale'



Ingredienser

4-5 grønkåls blade
2 avocado
1-2 spsk citron saft
1-2 spsk olivenolie eller avocado olie
Salt og peber

Fremgangsmåde

1. Vask grønkål ryst vandet af og fjern den tykke stilk - hak eller riv kålen i mindre stykker.
2. Avokado pilles og skæres i mindre stykker - kommer i skål med grøntkål og citronsaft - massér avokadoen ind i grøntkål - det skal virkelig masseres godt og det skifter lidt farve og så bliver det klart grønt!
3. Tilsæt olie og salt og peber!

Spinat tærte



Ingredienser

Filodej 8-9 stykker
ca. 300 g spinat frossen helbladet
2 æg
1/2 dl fløde
ca. 50 g reven parmesan
Feta ost i tern ca. 1 dl
reven muskatnød
lidt friske basilikumblade
salt og peber
lidt blødt smør
sesamfrø

Fremgangsmåde

1. Lad spinaten tør op i en sigte. Vrid den godt så den er fri for væde. læg filodejen på bordpladen - jeg lægger den på et stykke bagepapir. Beklæd din tærteform med bagepapir.
2. Smør et stykke filo dej med lidt blødt smør. Jeg gør det med fingrene - man kan også smelte og pensle! Læg det i tærteformen smør et stykke mere læg det oven på første stykke gentag så du har 3 stykker - gentag igen med 3 stykker filodej men forskyd disse så du har 8 hjørner hængende ud over din form.
3. Kom den vrede spinat i formen. Læg nogle friske basilikum blade. Drys med reven parmesan - det er bedst at bruge frisk revet. Læg derefter fetaost på.
4. Pisk æg og fløde sammen, tilsæt lidt reven muskat nød, salt og peber. Hæld over spinaten. Flod hjørnerne indover spinaten. Krøl dem lidt. De kan sikkert ikke nå helt - krøl et par stykker filo dej, så tærten er helt dækket. Kom lidt smør på, drys med sesamfrø.
5. Sæt i ovnen ved 200 g - skru ned til 190 grader og bag den i ca. 35-45 min - det kommer lidt an på hvor høj din tærte er. Den skal være smuk lysebrun og bunden sprød. Man kan løfte lidt i bagepapiret og se hvordan den har det.
6. Tag den ud af ovnen - løft den op i bagepapir og skub over på fad.

Frikadeller som i gamle dage!



Ingredienser

1 kg grisekød - god kvalitet -Jeg kender min slagter og han friskhakker - (Jeg har ikke en hakker!)
Salt 2-3 tsk
Peber groft kværnet nok ca 2 tsk
2 store æg eller 3 små
3 spsk mel eller rasp
2,5 dl mælk eller dansk vand
2 fint hakket løg eller 1 stort
Smør til at stege I der skal bruges ret meget - tilsæt lidt olivenolie så du kan stege ved høj varme

Fremgangsmåde

1. Rør kødet med salt - det er hemligheden bag de bedste frikadeller - lad det hvile ca 30-60 min.
2. Tilsæt de øvrige ingredienser - gem lidt mælk - lad farsen hvile 15-30 min - og juster med mælk så du har en god lind fars (Jeg bruger en hånd) - smag på farsen om den smager! Vil du ikke smage på rådt kød - så prøve steg en og smag! Sørg for at de har fået godt med peber.
3. Steg dem i smør og lidt olie - ved god varme - vend undervejs de skal have god farve!
4. Læg på fad - skal du bruge til middag så kog panden af med vand og tilsæt fløde - og lidt ketchup - si og kog igennem evt jævn med lidt mel smag til!

Pavlova



Ingredienser

140 g æggehvide
250 g sukker helt alm hvidt sukker
1 tsk citron saft
1 spsk maizenamel
lidt smør til at smøre bagepapir med
1/2 l piske fløde
evt. lidt vaniljecreme
evt. 1 par spsk flormelis
jordbær så mange som du syntes evt. grand
manier

Fremgangsmåde

1. Pisk æggehvider stive - tilsæt sukker lidt af gangen og pisk godt.
2. Sigt maizenamel i dejen og tilsæt citronsaft. Vend rundt.
3. Enten bages en stor kage eller 2 små. - jeg bagte 2 små ca. 12 cm i diameter. Læg bunden af springform under bagepapir, smør bagepapiret med smør, i den cirkel som marengs skal være på. Kom marengs på det må godt være lidt i toppe.
4. Sæt i oven ved 200 g skru ned til 140-150 g og bag i 1 time og 30 min.
5. Pisk fløden stiv evt. med et par spiseskefulde flormelis - har du en rest vaniljecreme så er det godt at vende i flødeskummet.
6. Den afkølede kage pyntes. Jeg valgte at skære nogle jordbær i stykker og marinerede dem i grand manier. Læg flødeskum på bunden og så jordbær.

Bavarois med solbær eller solbærfromage



Ingredienser

4 spsk mælk
100 g sukker
2 blade husblas
5 dl fløde
solbærpure af 250 g solbær og 100 g sukker
evt creme de cassis

Fremgangsmåde

1. Tilbered solbær pure - kog 250 g solbær med 100 g sukker. Udblød husblas i koldt vand. Varm mælk med ca. halvdelen af sukker - varm så sukkeret er smeltet. Knug husblassen fri for væde og kom husblassen i mælk sukker blandingen, så den smelter - vend ca. 200 g solbær pure i - gem resten. Når puren er afkølet - så piskes fløden stiv - jeg gør det altid i hånden for at få en luftig flødeskum- pisk også det resterende sukker i flødeskummet.
2. Vend solbærpuren i flødeskum og kom massen i enten en form eller i cylindere så man kan servere portionsanretninger. Hvis du bruger en form så beklæd med film så den er nem at få ud.
3. Varm lidt af solbærpuren med lidt creme de cassis - passer det gennem en sigte og hæld det over lige før servering! Denne dessert er enkel - men man skal lige have en god føling med flødeskummet så desserten ikke bliver for stiv men heller ikke for blød!
4. Jeg har igen tilberedt denne dessert - denne gang med tuiles

Romfromage



Ingredienser

5 blade husblas
2 æg
1/2 dl sukker
1/2 dl rom - en god mørk rom er bedst
2 dl piskefløde evt lidt ekstra til pynt
nougat 100 g sukker og 100 g smuttede mandler
6-8 amarenkirsebær
Markronbund:
100 g marcipan
40 g sukker
20 g mandler
1/2 æggehvide

Fremgangsmåde

1. Kom husblas i en skål med koldt vand. Del æg i blommer og hvide.
2. Røræggeblommer og sukker godt og tilsæt lidt af rommen. Pisk æggehvider stive. Pisk fløden til skum ikke for stift.
3. Tag husblassen op og vrid den let kom den i en gryde med lidt rom og varm forsigtigt op så den lige er smeltet, hæld den i en tynd stråle i æggemassen og rør rundt. Når massen er ved at stivne, vendes de piskede æggehvider og flødeskummet i.
4. Du kan vælge at stoppe her og blot komme fromagen i en skål og lade den stivne pynt evt med flødeskum og lidt hakket nougat.
5. Til nougat smelter du sukker ved svag varme når det er smeltet tilsættes de smuttede mandler - rør godt rundt. Hæld massen på et stykke bagepapir - afkøl - bræk et stykke af og hak fint kom på til pynt lige før servering.
6. Du kan vælge at komme fromage på en makron bund. Du laver en masse af marcipan som du river og rører med sukker og finthakket mandler, de skal ikke smuttes og æggehvide. Kom massen på bagepapir i en størrelse der passer til den form du ønsker at servere fromagen i - jeg valgte at serverer portionsanrettet - jeg tilberedte i cylinder forme som jeg havde beklæde med kageplast for at få højde på desserten.
7. Derfor bagte jeg små runde makron kager - Der er sikkert for meget med makronerne smager godt til en kop kaffe. Kom en lille makron bund i hver cylinderform - kom et amarena kirsebær på hverbund og kom fromage på - sæt i køleskabet i nogle timer. Fromagen er nem at 'trykke' ud af formen, hvis du har brugt kageplast, hvis fromagen er i formen uden beklædning, så skær rundt med en lille kniv - anret på tallerken - pynt med lidt hakket nougat.
8. Skal du bruge til en rubinsteinkage, så skal du bage en stor makronbund - som smørres med hindbærmarmelade og så fromage brug en ringen fra en springform som støtte - pynt med nougat og tørrede violer og små vandbakkelser med lidt chokolade hører til den rigtige rubinsteinkage.

Citronfromage



Ingredienser

4 blade husblas
3 æg (ca. 1½ dl)
100 g sukker (ca. 1¼ dl)
1 tsk fintrevet citronskal (usprøjtet)
1/2-1 dl friskpresset citronsaft
2 1/2 dl piskefløde

Fremgangsmåde

1. Husblas udblødes i koldt vand.
2. Æg piskes med sukker, citron saft tilsættes – gem lidt til at opløse husblasen i. Reven citronskal tilsættes. Fløde piskes til skum. Husblas varmes i citronsaft, så den er helt opløst og tilsættes æggemassen. Flødeskummet vendes i – anrettes i skål eller portionsforme – stilles til afkøling. Server evt. med ekstra flødeskum.

Panna cotta med sveskekompot!



Ingredienser

4 dl piskefløde
3/4 dl sukker
1 stk. vaniljestang - jeg bruger en fed polynesisk
2 blade husblas
0,5 tsk. revet citronskal gerne med juliennejern

Fremgangsmåde

1. Riv citron og kom det i sukker - rør godt rundt lad det hvile lidt så citronsmagen trækker ud.
2. Skrab nu kornene ud af vaniljestangen og kom i sukkeret. Kom så sukkerblandingen i fløden sammen med den flækkede vaniljestang. Kog langsomt op og lad simre i ca. 10 minutter. Tag gryden af varmen.
3. Mens fløden koger udblødes husblasen i koldt vand i ca. 10. min vrid fri for væde og rør den i den varme fløde, så den opløses.
4. Hæld fløden gennem en sigte over i fire portionsskåle og stil dem i køleskabet. (Jeg brugt metal ringe som jeg havde tætnet med et stykke film og folie). De skal stå nogle timer til fløden er stivnet, den skal være blød som budding! Vendes ud på tallerkenen, det gøres nemt hvis man lige har en skål med varmt vand som man varmer skålen i - skær evt rundt i kanten med en kniv - for mig gik det nemt da jeg blot kunne skære rundt i kanten af ringen og 'slå' panna cottaen ud.
5. Jeg glemte at vende min panna cotta om - vaniljekornene synker til bunds og denne side skulle have været op af! Anret på tallerken med lidt sveskekompot til!.

Rødgrød



Ingredienser

125 g hindbær - jeg var i skoven og fandt de
dejligste skovhindbær
125 g solbær
500 g ribs
7,5 dl vand
1 stang vanilje
150 g sukker måske lidt mere, alt efter
sødme i bærerne
Kartoffelmel til jævning
lidt mandler smuttede og hakkede

Fremgangsmåde

1. Kom bær og sukker i en gryde sammen med vaniliestangen. Lad stå lidt, så sukkeret kommer ind i bærerne.
2. Kom vand ved og kog over svag varme i ca. 10-15 min. Hæld grøden gennem en sigte over i en anden gryde. Fisk vanilje stang op og kog den med saften. Kog op og kog lidt ind - smag på saften - om den skal have lidt mere sukker. Jævn med kartoffelmel som er rørt i koldt vand - husk at grøden ikke må koge igen når den er jævnet.
3. Hvis du er i tvivl om hvor meget kartoffelmel - så kan du måle saften af - man beregner ca. 50 g kartoffelmel til 1 liter væske.
4. Hæld den varme grød i en glasskål - har du en gammel krystal skål, så er det til denne ret den skal bruges - drys den varme grød med lidt sukker så den ikke trækker skin og kom de hakkede mandler på. Server den afkølede grød med fløde og måske lidt mælk.

Pandekager - italienske



Ingredienser

4 æg
1 spsk mel
Lidt salt
2 spsk sødmælk
50 g Smør til at stege i ca
4-5 spsk sukker
1 tsk kanel
Saft af 3 appelsiner - økologiske
Skal af den ene appelsin
Evt lidt Cointreau

Fremgangsmåde

1. Pisk æggene godt med salt, mel og mælk. Bag 8 pandekager i godt med smør.
2. Pres saft af appelsiner og husk at riv skal af den ene!
3. Bland sukker med lidt kanel - drys hver pandekage med sukker/kanel - gem lidt - læg dem sammen så de ligner en 1/4 pandekage. Læg dem i smurt ovnfast fad. Hæld appelsin saft og Cointreau over og drys med reven appelsinskal og resten af sukkerblandingen.
4. Sæt fadet i ovn ved 180 grader i 15 min - altså 15 min før de serveres.

Chokolade moussekage med rom!



Ingredienser

125 g smør
200 g chokolade 70 %
4 æg
100 g sukker
50 g kakao (god kvalitet og uden sukker)
2 tsk flydende vanilje
1/2 dl mørk rom
Til moussen skal du bruge
2 æg
100 g sukker
100 g smør
100 g chokolade
2 spsk rom
Evt hindbær til pynt

Fremgangsmåde

1. Til bunden smelters smør og chokolade ved svag varme (evt over vandbad) æg og sukker piskes skummende. - rom og vanilje tilsættes.
2. Vend chokolade massen i - den må ikke være for varm - tilsidst sigtes kakao i massen og vendes i massen.
3. Kom dejen i en lille springform - beklædt med bagepapir! Bag ved 180 g l ca 25 min - tjek efter 20 - den må ikke være overbagt. Den skal give efter når du mærker og lige slippe kanterne. Afkøl.
4. Til moussen smeltes smør og chokolade - æg deles - blommer i en skål og hvis er i en skål.
5. Pisk æggeblommer med sukker - så det er lyst og skummende - tilsæt rom og chokolade massen som ikke må være for varm - piske hviderne stive og vend dem i massen.
6. Læg bunden på et fad og kom evt kageplast omkring og spring formen kan bruges som støtte. Fordel moussen - afkøl - pynt med hindbær

Kirsebær dessert



Ingredienser

5 dl piskefløde
5 blade husblas
2 dl kirsebærvin fra Frederiksdal
evt. 6-12 amarena kirsebær
evt. lidt syltede kirsebær - jeg har et glas som
jeg selv har syltet
2 spsk sukker
1 dl mandler smuttede

Fremgangsmåde

1. Husblas blødes ud i koldt vand. Piskefløde piskes til let flødeskum sammen med sukker. Vend evt lidt syltede og amarena kirsebær i flødeskummet.
2. Husblas vrides fri for væde og smeltes sammen ved lidt kirsebær vin - vendes så i flødeskum sammen med kirsebærvin - smag om der skal lidt mere sukker og eller vin i flødeskummen. Anret i chokoladeskåle. Pynt med de smuttede mandler som lige skal ristes og hakkes groft. Drik kirsebær vin til.

Chokolademousse med vand



Ingredienser

225 g chokolade - jeg brugte 70% chokolade fra kardinal chokolade

200 g vand

Masser af isterninger

4 amarena kirsebær - kan udelades

Fremgangsmåde

1. Chokolade hakkes groft kommes i skål med vand - smelt chokolade med vand over vandbad.
2. Kom isterninger i en større skål - således at skålen med vand og chokolade kan være i denne skål.
3. Når chokoladen er smeltes - sættes skålen i isbadet og der piskes med en elpiskes til chokoladen er som let flødeskum - der skal ikke overpiskes.
4. Fordel i portionsglas
5. Sæt på køl - kan tilberedes dagen før. Pynt evt med er amarena kirsebær

Valnøddelagkage - chokolade lagkage - 'Svinkløv'



Ingredienser

4 æg
100 g sukker
100 g hvedemel
2 tsk bagepulver
5-7 dl fløde
125 g valnødder
125 g sukker
125 g mørk chokolade
1 tsk Nescafé
flormelis
valnødder til pynt
evt. lidt rom eller sherry

Fremgangsmåde

1. Æg og sukker piskes hvidt - så det er rigtig luftigt. Bagepulver blandes med hvedemel og kom det gennem sigte i dejen og vend forsigtigt rundt. Fordel massen i 3 forme eller smør dejen ud på bagepapir hvor du har tegnet en cirkel ca. 24 cm. Bag bundene i ca 12 min ved 200 g hold øje med dem de skal være fine lysebrune.
2. Valnøddebrud - Smelt 100 g sukker på panden og tilsæt 100 g valnødder -jeg varmer valnøddekerner i ovnen 4-5 min- min de skal ikke ristet - men jeg syntes de er nemmere at arbejde med i den varme sukkermasse og det giver bedre smag, vend godt rundt i sukker massen så alle valnødder er dækket af karamel. Hæld på bagepapir og afkøl - når det er koldt hakkes i mindre stykker. Har du en kødhammer kan du i en plastpose og et par slag så har du knust karamellen. Det skal ikke være for fint.
3. Pisk fløde til skum - jeg bruger nok ret præcist 6 dl men lidt mere eller mindre alt efter hvor mange den skal serveres til! tilsæt valnødder og groft hakket chokolade og fordel på de 3 helt kolde bunde - det kan gøre dagen før de skal bruges. Du kan med fordel bruge kageplast som du sætter på indersiden af en springform, for at sikre at kagen ikke bliver 'skæv'. Man kan komme lidt rom eller sherry på bundene.
4. Bland Nescafé med kogende vand og rør det til en stærk kaffe. Tilsæt kaffen lidt af gangen i flormelis - til du har en god konsistens - smør massen på lagkagens top og pynt med valnødder.

Hindbærlagkage



Ingredienser

6 æg
250 g lys rørsukker
2 spsk mælk
100 g hvedemel
100 g kartoffelmel
1 tsk bagepulver
smør til at smøre gryden med
Hindbærmousse:
6 dl fløde
3 bl husblas
400 g hindbær - Kan være frosne bær
100 g sukker
ca. 1-2 spsk citron saft
reven skal af en halv økologisk citron
1 hel vanilje stang
Flormelis og friske hindbær til pynt

Fremgangsmåde

1. 1 støbejernsgryde 4 l, sættes i ovnen og tænd på 175 °C varmluft.
2. Pisk æggene skummende og tilsæt sukker lidt ad gangen. Pisk til massen er luftig og sukkeret smeltet. Tilsæt mælken til æggemassen.
3. Sigt mel, kartoffelmel og bagepulver og vend blandingen forsigtigt i æggemassen.
4. Tag den varme gryde ud ad ovnen. Smør den godt med smør i bund og sider, pas på ikke at brænde fingerne.
5. Hæld dejen i den varme gryde og sæt den i ovnen - bag i ca. 45 min. Du kan kontrollere om den er bagt ved at stikke en strikkepind i - dejen må ikke hænge fast. Lad kagen køle lidt af i gryden og vend den så ud og lad den afkøle helt. Den kan med fordel bages dagen før den skal bruges.
6. Læg husblassen i koldt vand
7. Kom hindbær, sukker, vaniljestang som er flækket og citronsaft og -skal i lille gryde og giv det et kort opkog, til sukker er opløst. Rør godt rundt så du har en jævn masse. Du kan også blende massen.
8. Tilsæt de udblødte husblas - rør rundt så de smelter i den varme masse.
9. Lad purén køle af. Når den er kold og så småt begynder at stivne skal den vendes forsigtigt i fløden som er pisket til skum. Sæt i køleskab så den lige sætter sig, ca. 30 min.
10. Kagen skal så samles - del kagen i 4 ca. lige store bunde.
11. Læg den første på et kage fad, fordel ca. 1/3 del af hinbærmoussen på bunden - lad være med at lægge mousse helt ud til kanten - men læg næste bund på og tryk forsigtigt så du har moussen fordeles og du har en nogenlunde plan flade, gentag med mousse og bund og en gang mere. Kom kageplast tæt rundt om kagen og brug evt en springform som støtte. Dæk kagen til, den kan samles dagen før. Før servering drysses med lidt flormelis og friske hindbær.
12. Skær stykker! den er virkelig god og let der er nok til ca. 10.

Panaforte



Ingredienser

175 g blandede nødder -'Jeg har brugt hasselnødder, pekan og pistachenødder og mandler (ved godt det ikke er en nød!)

75 g pommerans hakket

75 g figner hakket

10 cocktail bær

50 g hvedemel

1/2-1 tsk kanel

1/4 tsk nelike

1/2 tsk kardemomme

125 g honning - dansk god honning

125 g sukker

Lidt flormelis

Fremgangsmåde

1. Kom honning og sukker i en gryde varm langsomt op og bring det I kog - kog et par minutter - rør hele tiden.
2. Skær figner og cocktailbær i tern - hak nødder groft, skær pommerans i tern, bland med mel og krydderier. Kom den varme sukker/honningmasse over og bland godt - det er en sej masse. Kom det hele i en tærteform ca. 22-24 i diameter som er beklædt med bagepapir. Tryk massen flad - kom evt lidt koldt vand på fingerne - men pas på ikke at brænde dig.
3. Bag ved 150 g i ca. 35 min. Afkøl og drys med flormelis. Pak den ind i bagepapir og i plastisk pose og opbevar i køleskab - skær i små stykker når du skal servere til måske et glas gløgg.

Håkon kager med chokolade



Ingredienser

150 g flormelis
300 g koldt smør
1 lille æg
125 g finthakket chokolade - jeg hakker det i
foodprocessor
reven skal af godt en halv økologisk appelsin

Fremgangsmåde

1. Ælt flormelis, smør skåret i tern og æg sammen. Tilsæt mel, finthakket chokolade, og appelsinskal. Del dejen i 4 stykker og rul hver klump til en ca. 25-30 lang rulle. Jeg pakker dem i film og kommer i fryser - tager så ud ca. 1/2-1 time før jeg skal bage - skær i 3-4 mm tynde skiver og læg på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag ved 200 grader i ca. 10 min - tjek ved 8 min - de skal være gyldne i kanten. Afkøl og opbevar i tætlukket dåser.

Chokoladesmåkager



Ingredienser

250 g smør - stuetemperatur
225 g sukker
225 g farin - mørk
2 æg
400 g mel
2 tsk natron
2 knivspids salt
250 g chokolade mørk, jeg bruger 70 % -
Chokoladen hakkes groft
150 g hasselnøddekerner som jeg havde
ristet og afskallet - ca. 8 -10 min i ovnen ved
175 g. Nøddekerner hakkes groft

Fremgangsmåde

1. I min mors opskrift står der to kopper nøddekerner - jeg har justeret og brugt 150 g. Der står også 240 g sukker og 240 g mørk farin, jeg har altså brugt lidt mindre!!
2. Smør piskes luftigt med de to slags sukker - æg tilsættes et af gangen og der piskes mellem hver. Mel blandes med natron og salt og røres i dejen - til sidst tilsættes det hakkede chokolade og de hakkede nøddekerner.
3. Dejen sættes med to tsk på bagepapir de skal ca. have størrelse som en valnød - der skal være lidt plads mellem hver da de løber lidt ud. Du kan også hvis du syntes det er nemmere komme mel i håndfladerne, trille kugler som du så sætter på plade og giver et let tryk.
4. De skal bages ved svag varme 140 grader i ca. 30 min. Afkøles og kommes i kagedåser!!
5. Man kan bruge chokolade med appelsin smag - det giver også god smag. Jeg husker kagerne lidt mere som toppe!!

Gammeldags kammerjunkere



Ingredienser

4 æg
175 g sukker
250 g smør
3-4 tsk stødt kardemomme – det kommer lidt an på hvor glad du er for kardemomme og hvor frisk dine krydderier er
4 tsk bagepulver
1 tsk salt
reven skal af en økocitron – kan bestemt udelades
2,5 dl mælk
900 g fuldkornshvede mel –alternativt ca. 1 kg alm. hvedemel

Fremgangsmåde

1. Rør æg med sukker tilsæt lunken mælk med blødt smør og dernæst mel som du har blandet med bagepulver, kardemomme, citronskal og salt. Ælt så du en jævn dej. Du kan vælge, at rulle dejen i lange pølser, som hvor du skærer små stykker, ca. som en lille valnød. Du kan også bare tage små stykker af dejen. I begge tilfælde rul dem i håndfladen så du har små glatte boller. Bages ved 190 g i ca 15-18 min – de skal være lysebrune – afkøl.
2. De skæres over og lægges med skærefladen opad på bagepladen i ovnen ca. 165-170 g i ca. 30 min – tjek undervejs de skal være lysebrune og sprøde. Afkøl om kom i lufttæt dåse.

Vaniljedrømme / vaniljekranse



Ingredienser

500 g mel jeg brugte Meyers økologiske
hvedemel - har tidligere bagt af
fuldkornsmel - men i år blev dette denne
200 g mandler
250 g sukker
350 g smør - jeg brugte gammeldags kærnet
fra Åbybro mejeri
korn af 1 stang vanilje - jeg brugte polynesisk
vanilje stang
1 æg

Fremgangsmåde

1. Hak mandler fint men ikke til helt mel - jeg gør det på foodprocessor. Pisk smør med sukker hvor du har rørt kornene fra vaniljestangen ud i. Tilsæt ægget og pisk igennem- rør så mel og mandler i. Skær dejen i mindre portioner - f.eks 3 styk - frys og tag ud og bag når du skal servere julekagerne.
2. Skær dej klumpen i så stykker - og tril til kugler på størrelse med en hasselnød. Kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Tryk dem lidt med en gaffel. Bag ved 180 g i ca. 12-15 min.

Brunkager 'verdens bedste'



Ingredienser

1 kg mel - jeg brugte økologisk hvedemel fra Meyer
400 g smør - jeg brugte gammeldags kærnet smør fra Åbybro mejeri
400 g sirup - jeg brugte en lysebrun (kunne måske have være mørk!!)
400 g sukker
2 tsk kanel
1 tsk kardemomme
1/4 tsk nellike måske lidt mere
150 g mandler hakket
75 g pomerans i små tern
2 tsk pot aske - det skal røres i kogende vand

Fremgangsmåde

1. Smelt sukker, smør og sirup i en gryde. Alt sukker skal være opløst, tilsæt pot asken og rør rundt. Tilsæt så alle øvrige ingredienser og rør godt rundt.
2. Når dejen er ca. stuetemperatur skæres den i nogle klumper - 8-10 stk - rul som tykke pølser og pak ind i film - de kan fryses til de skal bruges. Skær i tynde skiver og bag ved 190 grader i ca. 7-8 min.

Kransekagekonfekt



Ingredienser

500 g god marcipan
200 g lys rørsukker
100 g mandler
3 æggehvider
pynt cocktail bær og hasselnødder eller
pekan nødder
lidt masse til kransekage konfekt

Fremgangsmåde

1. Det er nemmest hvis man har en foodprocessor. Kom mandler og sukker i foodprocessor og blend godt - tilsæt æggehvider og kør det godt til en jævn masse - det må godt få lidt varme - tilsæt marcipan skåret i mindre stykker. Blend til massen er jævn.
2. Kom i sprøjtepose, jeg bruger altid engangsposer og vælger så den tyl jeg nu syntes. Pres små toppe ud på bageplade beklædt med bage papir. Pynt med halve cocktail bær og nødder som du syntes. Bages ved 200 g i ca. 10 min tjek ved 8 min. Afkøl og frys ned til de skal bruges.

Honningkage



Ingredienser

500 g honning
120 g farin
125 g rørsukker
500 g hvedemel
2 tsk natron
1 tsk nellike
1 tsk ingefær
1 tsk kardemomme
2 tsk kanel
100 g ristede afskallede hasselnødde kerner
3 æg - store
1/2 dl appelsin sirup
reven skal af en økologisk appelsin - hvis
sirup udelades så brug saft fra appelsin
1 dl fløde
200 g smør
100 g flormelis
reven appelsinskal af en økologisk appelsin
kan udelades
4 spsk appelsinsirup kan udelades
100-200 g chokolade til overtræk - jeg valgte
kun at over trække en kage og brugte 100 g
god chokolade fra Peter Beier
evt. guldstøv!

Fremgangsmåde

1. Kom honning og brun farin og rørsukker i en gryde og varm det langsomt op så farinen smelter. Afkøl til stuetemperatur. Rist hasselnøddekerner i ca. 8 min ved 175 grader - lad dem lige blive så afkølet at du kan gnide skallerne af - Hak dem groft.
2. Pisk æg med honningmassen. Tilsæt appelsinskal og appelsinsirup eller appelsinsaft. Bland mel og krydderier -sigt det i massen sammen med fløden og de hakkede hasselnøddekerner.
3. Kom dejen i en smurt form det kan være en bradepande eller 2 springforme ca. 24 cm - jeg valgte at bage i hjerteform og i tærteform da jeg skulle bruge en bund til en dessert.
4. Sæt i ovnen ved 170 grader i ca. 45 min - mærk om kagen føles fast og den lige slipper kanterne - den skal ikke overbages brug evt en strikke pind som stikkes i for at se om der hænger dej ved. Bagetiden afhænger lidt af størrelsen på formen.
5. Afkøl kagen helt inde den flækkes og lægges sammen med en smørcreme rørt af 100 g blødt smør og flormelis - tilsæt evt reven appelsinskal og appelsinsirup.
6. Smelt chokolade ved meget svag varme eller over vandbad. Jeg bruger rigtig chokolade fra Peter Beier og har kun overtrukket ca. 50% af kagen og der blev pyntet med lidt guldstøv. Man kan bestemt bruge andet chokolade men her var det til gæster og det skulle være godt.!

Mormoræblekage!



Ingredienser

250 g smør
250 g sukker
3 store æg
300 g mel - jeg brugte ølandshvede
2 tsk bagepulver
1/2 tsk kardemomme
3/4 dl mælk
5-6 -7 æbler - det kommer an på størrelse -
jeg brugte gråsten - ikke så store! Jeg brugte
6 æbler
perlesukker til drys - det kan erstattes af alm
sukker

Fremgangsmåde

1. Smørret skal smeltes. Æg og sukker skal piskes rigtig godt - så du virkelig har en fin og luftig blanding. Det smeltet smør tilsættes. Vend så de tørre ingredienser i - mel, bagepulver og kardemomme. Rør forsigtigt og vend tilsidst mælken i dejen også dette gøres forsigtigt.
2. Fordel dejen i formen som skal være godt smurt. Jeg har en rektangulær form 17 X30 cm - men du kan bage i stor springform ca. 26 cm - min kage er relativ høj - den kunne være bagt i en lidt større form!
3. Skræl æblerne og skær dem i både ikke for tykke stykker - læg dem tæt oven på dejen og tryk dem forsigtigt i - drys med perlesukker. Sæt kagen i ovnen og bag den ved 175 grader i ca. 40 til 50 min alt efter hvilken form du bruger den skal være pæn brun - den skal slippe kanterne -mærk om den føles bagt - stik evt. en strikkepind i og se om der er dej på.
4. Kagen afkøles. Kagen kan spises uden noget til men den kan også spises med creme fraiche - i 70'erne skulle alt serveres med creme fraiche!! Man kunne også servere flødeskum til.

Gulerodskage



Ingredienser

175 g farin
150 g smør
1 stang vanilje
lidt reven muskatnød
3 æg
225 g fuldkorns spelt mel
1 tsk kanel
2 tsk bagepulver
lidt flagesalt – jeg bruger maldon
300 g revne gulerødder
125 g mascarpone
200 g flødeost - brug ikke fedtfattig
2-3 spsk flormelis
Reven citronskal
4 spsk kokosmel kan udelades

Fremgangsmåde

1. Smør og farin piskes sammen også med kornene fra vaniljestangen – æggene piskes i et ad gangen – mel kanel, lidt reven muskat nød, bage pulver og salt blandes sammen og tilsættes dejen – tilsidst vendes de revne gulerødder i massen.
2. Kom massen i en smurt form, hjerte, rund, firkantet eller hvad du nu har lyst til – bag ca. 1 time ved 180 grader.
3. Rør mascapone og flødeost, tilsæt et par spiseskefulde flormelis, reven citronskal, ca.4 spiseskefulde kokosmel – smag undervejs – hvis du ønsker den mere sød så tilsættes lidt ekstra flormelis.
4. Pynt kagen evt med citronskal men tørret havtorn er også godt.

Æblestænger



Ingredienser

500 g hvedemel - helst med højt gluten indhold
12,5 g gær eller en 1/4 pakke
2,5 dl kold mælk
1 stort æg
40 g sukker
1 tsk salt
2 tsk kardemomme
150 g koldt smør
100 g blødt smør
100 g sukker
150 g marcipan
3-4 æbler
lidt kanel
æg til pensling
perlesukker og hakkede mandler eller mandelflager

Fremgangsmåde

1. Opløs gær i mælken, tilsæt æg, salt, kardemomme rør og tilsæt det meste af melen - ælt grundigt, dejen skal være glat og smidig - husk at melmængden altid kun er ca. - når du har en fin dej - så skal det kolde smør tilsættes - skær i tynde skiver - drys smørret med lidt mel og ælt det så ind i dejen - til den igen er smidig og glat. Har du røremaskine, så er det meget nemt, at bruge denne til dejen.
2. Stil dejen til hævnings køligt eller koldt sted gerne i op til 24 timer - skal det gå hurtigere kan du lade den hæve ved stuetemperatur i 4-6 timer.
3. Rør det bløde smør med sukker og marcipan - det er nemmest at rive marcipanen - du skal have en ensartet masse. Æblerne deles og kernehus fjernes - jeg valgte at skrælle min æbler - hvis skrællen er pæn er det ikke nødvendigt. Skær æblerne i tynde skiver.
4. Del dejen i 2 og rul ud til 2 rektangler ca. 25 X 40 - du kan også dele dejen i 3 og så rulle ud til ca. 20 X 30. Del fyldet i 2 og smør det midt på dejstykkerne og læg æbleskiverne tæt ovenpå - drys til slut æblerne med lidt kanel. Fold de to kanter ind over fyldet og læg stangen på bageplade beklædt med bagepapir. Pensl med sammenpisket æg og drys med mandler og perlesukker. Klip eller skær forsigtig et 4-6 snit i stangen. Lad dem efterhæve i ca. 40 - 60 min.
5. Sæt stængerne i en meget varm ovn 250 g - og sprøjt evt. lidt vand i ovnrummet. Skru ned til 200 g og bag dem i ca. 20-25. min
6. Tag dem ud og afkøl - de er også gode at fryse! Men har du håndværkere, så er der ikke så meget til fryseren, men du har glade håndværkere!

Mini durum boller



Ingredienser

2,5 dl vand
20 g gær
2 tsk flagesalt
1 tsk honning eller sukker - kan helt udelades
150 g fuldkornsdurum mel
100 g grahamsmel
Ca 150 g hvedemel
Topping
Vand
1-2 spsk grahamsmel
1-2 spsk sesamfrø
Lidt flagesalt

Fremgangsmåde

1. Hæld vand i skål opløs gær - har godt af at stå 10-15 min
2. Tilsæt så de øvrige ingredienser men gem lidt hvedemel - rør/ælt til du har en let dej der ikke er tør - juster med hvedemel - stil til hævnning i ca 2 timer.
3. Form små boller som ca små valnødder - hav en skål med vand og en med topping - dyp i vand og så i topping - sæt på bageplade- du kan også lave flutes - efterhæv i ca 30-60 min -
4. Kom i varm ovn ved 220 grader bag i ca 12 min
5. Afkøl - jeg flækker dem smører dem og samler med laks, lidt dild og et lille stykke tomat - de smager herligt til et glas champagne

Nemme boller til en forret



Ingredienser

100 g smør
3 dl mælk
12 g gær
1 æg
1 tsk salt
1 tsk sukker
200 g ølandshvede - fuldkorn
ca. 300 g hvedemel
drys æg til at pensle med og evt lidt
sesamfrø til

Fremgangsmåde

1. Smelt smør og hæld det i skål sammen med mælk. Rør gæren ud heri. Tilsæt så æg, salt, sukker og ølandshvede. Tilsæt så hvedemel så meget at dejen netop slipper. Til til hævningsnatten over i køleskab. Tag ud og lad stå ved stuetemperatur i ca. 1 time. Form boller og sæt på bageplade beklædt med bagepapir.
2. Pensl med sammenpisket æg og drys med sesamfrø lad dem efterhæve ca. 1 time. Sæt dem i en drøn varm ovn 225 g og bag dem ca. 10-12-15 min alt efter form og størrelse.
3. Hvis de skal bages hurtigere kan man forøge gær mængden til 50 g og for første hævnings ca. 45-60 min og anden hævnings i ca. 15 min.

Valnøddeboller med chia frø



Ingredienser

6 dl vand
25 g gær
1/2 dl neutral olie jeg brugte valnød olie
1 spsk salt jeg brugte sydesalt
250 g rugmel
ca. 600 g hvedemel - jeg brugte ølandshvede
3 spsk chia frø
100 g groft hakket valnødder

Fremgangsmåde

1. Kom vand, olie, salt og gær i en skål - opløs gæren tilsæt rugmel og rør godt rundt - lad hvile i 20-30 min. Tilsæt 200 -300 g hvedemel sammen med chia frø og de grofthakkede valnødder. Tilsæt nu så meget mel, at dejen slipper men den må ikke være for tør! Ælt grundigt - har du røremaskine kan du med fordel bruge den.
2. Dæk dejen med et fugtig klæde - jeg lod den hæve i ca. 6 timer ved 14 grader - den skal hæve så den er luftig ca. dobbelt størrelse. Du kan også reducere gæren 12-15 g og lad den hæve i køleskabet natten over eller du kan bruge 50 g gær og lad hæve i ca. 1-2 timer ved stuetemperatur.
3. Beklæd bageplade med bagepapir - form boller og sæt på pladen. Lad bollerne hæve ca. 30-45 min. Varm ovnen til 250 g. Sæt bollerne i ovnen og bag dem ca. 15-18 min.
4. Man kan give bollerne et drys durum mel det gør at de bliver lidt mere sprøde man kan også sprøjte lidt vand i ovnrummet - det giver også sprød overflade.
5. Dette er den oprindelige opskrift.

Koldthævede speltboller med chiafrø



Ingredienser

1/2 l god kærnmælk - gammeldags er at foretrække
5 g gær
2 tsk salt - jeg bruger sydesalt anden flagesalt kan bruges
350 g durummel
125 sigtet speltmel
2 spsk økologiske chia frø
475 g durum kan udelades således at der alene bruges speltmel

Fremgangsmåde

1. Bland gær med den kølskabskolde kærnmælk i en skål - tilsæt alle de øvrige ingredienser og rør godt sammen - til netop denne dej behøver du ikke røremaskine - men selvfølgelig kan du røre på køkkenmaskinen. Dejen skal være blød som tyk havregrød. Skrab godt ned fra kanterne og kom dejen i en beholder - eller skål. Der skal være plads til at den hæver!.
2. Har du ikke en beholder med låg så læg film over så der ikke kommer luft til (du kan til denne portion bruge 2 tomme bøtter skyr eller græsk yoghurt).
3. Lad dejen stå i køleskabet i mindst 12 timer - men bedre i et døgn og som jeg indledte med så kan den stå i op til 4 dage. Du behøver således heller ikke bage hele portionen på en gang.
4. Når du skal bage, så sætter du blot boller af på plade beklædt med bagepapir. Lad dem stå ved stue temperatur mens ovnen varmer. Sæt dem i ovnen ved 230 grader - luk lågen og skru ned til 200 grader og bag dem i ca. 17-20 min. Du kan sprøjte lidt vand ind et par gange i bage tiden.

Hveder



Ingredienser

20 g gær
2 1/4 dl vand
2 1/4 dl sødmælk
3 æg
900 g spelt mel - fuldkorn
75 g blødt smør
3-4 tsk kardemomme - jeg kommer ret meget i og jeg havde frisk kardemomme, så der var rigtig god smag!
2 tsk salt
2 spsk sukker

Fremgangsmåde

1. Min dej blev tilberedt på køkkenmaskine - bland vand, mælk og opløs gæren heri. Tilsæt alle ingredienserne - gem lidt mel. Ælt dejen i ca. 15 min på mellem hastighed - dejen skal være fin og glat og lige som fremstå blank. Juster lidt med mel - form en stor bolle og lad den hvile i ca. 30 min.
2. Del dejen i ca. 20-22 boller - beklæd den form du vil bruge med bagepapir. Form boller ved at have dejen i din ene hånd og klem sammen med den anden hånd - læg bollerne med ca. 5 cm mellemrum. Jeg valgte herefter at lade dem hæve i ca. 10 timer i køleskab - herefter ca. 2 timer ved stuetemperatur. Du kan også bare hæve ved stuetemperatur i ca. 2-3 timer (jeg valgte alene køleskab, fordi jeg var kommet for sent i gang og det var blevet sengetid!!) - billed her er efter de er hævet.
3. Bag dem ved 190 grader i ca. 20 min. - læg dem på rist og lad dem afkøle. Om de skal ristes efterfølgende er en smag sag og der er sikkert også diskussioner om over eller under er bedst!! Men de er så gode med smør og honning og en kop the.

Syltede asier - uden saltning!



Ingredienser

10 kg asier eller hvor mange man nu vil sylte!!

1 1/4 l eddike

1 kg sukker

1 spsk salt

små sylteløg

krone dild

sennepsfrø sorte eller gule eller lidt af hver

fennikel

chilli tørret

frø koriander

hel sort peber

Fremgangsmåde

1. Asierne skrælles - de flækkes og kernerne tages ud med en ske!
2. Asierne skæres så i skiver og kommes i rengjorte skollede glas, skyl evt. med atamon - vil du ikke bruge atamon så skyl i f.eks vodka eller anden smagsneutral spiritus.
3. Lagen koges hældes over. Til 10 kg valgte jeg at koge lage af 3 gange af portionen som nævnt i opskriften- der er ca. 1 liter for meget!! Men tænk den kan bruges til agurker eller noget andet. Asierne smager godt allerede efter et par dage.

Syltet rødkål



Ingredienser

- 1 lille rødkålshoved
- 1/2-1 appelsin i skiver - økologisk
- 1 stang kanel
- 1 dl appelsinjuice - jeg bruger ren appelsinsaft
- sylte lage
- 1 dl vand
- 1 dl sukker
- 1 dl eddike
- 1 laurbærblad

Fremgangsmåde

1. Rødkål snittes ikke alt for fin, blanches. Altså kommes lige i kogende vand og gives et opkog - så forsvinder kål lugten! Vandet hældes fra.
2. Derefter kommes kålen i en gryde med 2 skiver appelsin, en halv stang kanel og en dl appelsinjuice.
3. Syltelage af en del vand, en del sukker, en del eddike koges med laurbær, fennikelfrø og peberkorn. Lagen hældes over den kogte rødkål, skal stå ca. en fjerdedel op i gryden. Lad det koge ca. 20 min. Skal have lidt bid - så smag på kålen indimellem. Lad stå mindst et døgn. Krydderier og appelsiner pilles op før den lunes og serveres.

Saltagurker



Ingredienser

4-5 agurker
2 dl groft salt
8 dl sukker
1 l eddike
dild gerne kronen

Fremgangsmåde

1. Rør sukker, salt og eddike sammen. Skær agurker i lidt tykke, håndskårne skiver. Kom agurkerne i glas sammen med lidt dild, pres dem godt ned i glasset, hæld lagen over og pres lidt igen kom et par ekstra skiver i - de falder sammen. Luk glassene!!

Syltede rødbeder



Ingredienser

2-3 kg rødbeder
1 l eddike
1-2 dl balsamico
300 g sukker
evt. et stykke peberrod
lidt vodka eller atamon til at skylle glas i

Fremgangsmåde

1. Jeg valgte at sylte hvor jeg kogte 1 portion rødbeder og bagte en portion
2. I begge tilfælde vask rødbeder. Der koges i rigeligt vand - i ca. 40 min - kogetiden afhænger lidt af størrelse - de må ikke være overkogte. De der bages, bages i oven ved 175 grader i ca. 45 min igen - de må ikke få for lang tid.
3. Når rødbederne er kogte/bagte, så gnides skindet af og de skæres i skiver og kommes i rengjorte glas som enten er skyllet i vodka eller atamon.
4. Lagen koges op og hældes over. Du kan vælge at udelade balsamico, jeg kan lide smagen og har faktisk syltet med balsamico alene - 1/5 l balsamico og 300 g sukker - det giver en fantastisk smag men det er en dyr måde at sylte på. Du kan tilsætte krydderier - jeg kan blot engang imellem lide at der ikke er en hel masse der forstyrrer smagen.

Jordbær rabarber marmelade



Ingredienser

1 kg rabarber
1 kg jordbær helst en sort der ikke er for
vandet
1 kg syltesukker
1 citron - Økologisk ubehandlet
2 stænger kanel
20 g appelsin sukker
(Rom eller atamon til at skylle glas I)

Fremgangsmåde

1. Vask og nip jordbær - lad dem dryppe af I sigte.
2. Vask og rengør rabarber - jeg bruger kun det rigtig røde af rabarberne (de grønne ender med lidt rødt fryser jeg og når portion er stor skal der koges saft - jeg har faktisk frosset I poser så I nogen er der kun grønne stykker vil forsøge med en grøn grød) men intet bliver smidt ud.
3. Skær rabarber i stykker på et par cm. - læg dem I bunden af en stor gryde - hæld pektinsukker over - stik kanel stængerne I sukker- skræl citron og kom ligeledes citronskal I gryden
4. Kom så jordbær i gryden og drys dem med appelsin sukker - lad det stå nogle timer.
5. Varm så gryden op og lad det simre i ca 8-10-15 min rabarber skal være møde og sukker opløst - alt efter om jordbær skal fremstå hele eller mosede - så må du til passe hvordan du rører! Jeg havde små bær - jeg kogte i 8 min og vendte herefter rundt I gryden.
6. Vask og skold glas - skyl i rom (eller atamon). Jeg bruger rom og fråser lidt det giver smag!
7. Kom marmaladen på glas. Fisk kanel og citronskal op og smid ud - til bind glas. Farven er skøn og duften dejlig og smagen af sommer. Jeg har et ekstra køleskab hvor jeg opbevarer syltesager!



Cookpad er det største online madlavnings-fællesskab i verden med over 100 millioner brugere pr. måned i over 70 lande og på mere end 25 sprog!

Vores mission er at få flere til at lave hjemmelavet mad, og at gøre det sjovere at lave mad i hverdagen. Hjemmelavet mad er vigtigt for både vores sundhed og vores miljø, og samtidig er det et vigtigt samlingspunkt for familie og venner.

Kom med os i køkkenet, og lad os inspirere hinanden til en hverdag hvor vi laver mere hjemmelavet mad, og spiser den sammen med folk vi holder af.

Her finder du Cookpad Danmark:

Hjemmeside: cookpad.dk

Facebook: facebook.com/cookpad.dk

Instagram: instagram.com/cookpad_dk

Download den gratis Cookpad-App:

