

Kakor och andra bakverk

American Cookies	2
Apelsin- & pepparkakscheesecake.....	3
Björnbärsmousetårta med champagnetryffel.....	4
Brödpudding.....	6
Canolli.....	7
Crostata (mandelpaj)	8
Hallonkaka, Anna Bergenströms.....	9
Ischokladkaka.....	10
Kanderade blommor	11
Klenäter.....	12
Kristyr	13
Krämiga bakverk med skogsbär.....	14
Lavendelskorpor.....	15
Lemon Curd	16
Lussebullar	17
Mamma Bulldegs saftiga & fluffiga lussebullar	18
Mandelbröd	19
Mandelskorpor	20
Morotskaka á la Renée Voltaire	21
Muffins med frukt	22
Muscovadoskorpor	23
Mördeg.....	24
Mördeg till bl a mazariner, tarteletter:.....	25
Nigelas Pavlova.....	26
Papayakaka	27
Pepparkaksbiscotti.....	28
Riddarbageriets Pepparkakor	29
Riddarbageriets vetebröd.....	30
Rosendals morotskaka	32
Saffransbiscotti.....	33
Saffranslängder med vit choklad.....	34
Semlor.....	35
Semlor II	36
Sockerkaka.....	37
St Patricks kakor.....	38
Tender Heart Cookies.....	39

American Cookies

5,25 dl mjöl

1,5 dl kakao

2 tsk bakpulver

1 tsk salt

250 g rumsvarmt smör

3 dl farinsocker

3 dl strösocker

1 tsk vanillinsocker

2 ägg

185 g hackad mörk choklad

1. Sätt ugnen på 170 C
2. Sila ner mjöl, kakao, bakpulver, vaniljsocker och salt i en skål
3. I en stor skål vispa smör, brunt socker och strösocker tills luftigt, tillsätt äggen och vispa ordentligt. Blanda ihop med mjölblandningen och rör sen i den hackade chokladen
4. Klicka ut matskedstora bitar på bakplåtspapper.
5. Grädda i ugn tills de är klara men en aningen kladdiga i mitten ca 8-10 minuter, låt svalna på galler. Förvara i burk med lock.

Apelsin- & pepparkakscheesecake

30 pepparkakor

100 gr smält smör

Fyllning:

3 ägg

1,5 dl socker

200 gr Philadelphia-ost

1 msk finrivet apelsinskal

2 msk pressad apelsinjuice

Topping:

2 dl creme fraiche

0,5 - 1 dl florsocker

jättetunna strimlor av apelsinskal till garneringen

Mixa eller stöt pepparkakorna och rör ner i smöret. Bre ut det i en form med löstagbara sidor, ca 24 cm i diameter. Förgrädda i 10 minuter. Rör ihop ägg och socker och vänd ner ost, apelsinskal och juice. Bred ut detta i formen och grädda i ca 30 minuter i 175 grader. Ta ut och låt kallna. Rör ihop creme fraiche och florsocker. Detta brer du ut över kakan. Stå kallt i någon timme. Garnera med apelsinstrimlor och pepparkakssmulor.

Björnbärsmousetårta med champagnetryffel

10-12 bitar

Biskvibotten

*200 gr mandelmassa
1 dl strösocker
2 äggvitor
0,5 vetemjöl
bakplåtspapper
overheadfilm*

Champagnetryffel

*250 ml champagne eller mousserande vin
0,5 dl vispgrädde
100 gr mörk choklad av god kvalitet, grovhackad*

Björnbärsmousse

*1,5 dl vispgrädde
3 gelatinblad
2 äggulor
0,5 dl strösocker
0,25 dl vatten
1 dl björnbärspure, mixade och passerade björnbär gärna tempererade*

Vaniljbavaroise

*4 gelatinblad
2 dl vispgrädde
2 dl mjölk
0,5 dl strösocker
1 vaniljstång, delad och urskrapad
3 äggulor
0,5 strösocker*

Socketdekoration

*2,5 msk vatten
2,5 msk glykos
0,5 dl strösocker
1 blåbär*

Champagnegele

*2 gelatinblad
1,5 dl champagne eller vitt torrt mousserande vin.
1,5 dl strösocker*

Garnering

färska bär, mynta sockerdekoration

Botten

Sätt ugnen på 175 grader. Riv mandelmassan, vispa ihop alla ingredienserna med elvisp. Rita 2 rundlar med ca 16 cm i diameter på bakplåtspappret. Sprita eller bred ut smeten i cirklarna. Grädda i mitten av ugnen ca 15 minuter. Låt svalna och vänd upp på galler.

Tryffel

Koka ihop vinet tills ca 0,5 dl återstår. Koka upp grädden och häll över chokladen, rör om och häll över det varma vinet och rör till en jämn tryffel. Låt tryffeln svalna och tjocka. Bred tryffeln på en av bottenarna och lägg den andra ovanpå. Lägg dem i en springform med löstagbar kant, 24 cm i diameter. Klipp remsor av overheadfilmen och fodra formens innerkanter.

Mousse

Vispa grädden lätt och ställ i kylan. Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten, ca 5 minuter. Lägg gulor, socker och vatten i en rostfri kastrull och värm till 85 grader eller tills det tjocknar under krafting vispning. Ta av från plattan och sätt snabbt i ett isvattenbad. Fortsätt vispa till smeten är helt kall. Smält geletinet i lite av björnbärsypuren, rör ner det i äggvispet, vänd ner resten av ypan och grädden. Häll upp moussen i formen och jämna till ytan. Ställ i frysen ca 1 timme.

Bavaroise

Lägg gelatinet i blöt 5 minuter. Vispa grädden lätt. Koka upp mjölk, vaniljstång och socker, ta av kastrullen från värmen. Ta upp gelatinet och smält i den varma vaniljmjölk, ta upp vaniljstången. Vispa gulorna och sockret pösigt. Vispa ner vaniljmjölk i äggvispet och vispa kallt. Vänd ner grädden och rör till en slät massa (OBS! mitt var jättelöst så bli inte oroliga, det stelnar fint!) Häll upp i formen och täck över, ställ in i frysen ca 3 timmar.

Sockerdekor

Koka upp vatten, glykos, socker och blåbär. Lyft upp blåbäret det färgar snabbt (jag färgade med vanlig hushållsfärg). Koka till en seg lag, ca 3 minuter. Gör mönster av sockerlagen på ett bakplåtspapper. Låt stelna

Gele

När tårtan ska serveras glasera med gelen. Lägg gelatinbladen i blöt. Koka vin och socker ca 1 minut. Dra av och låt stå ca 2 minuter, lägg i gelatinet och låt svalna helt. Häll över tårtan, direkt från frysen och tina i kyl ca 3-4 timmar- Garnera!

Brödpudding

Brödpudding är en typisk New Orleansk maträtt, här tillagad på Joe Cahns sätt.

8 – 10 personer

1 torrt formbröd eller annat vitt torrt bröd

1 liter mjölk

3 ägg

5 deciliter strösocker

5 – 8 matskedar smält smör

2 matskedar vaniljsocker

2 ½ deciliter russin

2 ½ deciliter cocosflingor

2 ½ deciliter hackade pecannötter, mandel eller andra nötter

1 matsked kanel

2 matskedar smör till formen

1. Smula brödet i en bunke (bröd i plast blir grönt, bröd i papperspåse blir torrt och kan användas till matlagning). Häll på mjölken och låt brödet stå och svälla upp till en timme.
2. Smöra en bakform med 2 matskedar smör.
3. I en annan bunke vispas ägg, strösocker och resten av smöret. Rör ned smaksättningen.
4. Häll upp i den smorda formen, ställ den på mittfalsen i en kall ugn. Sätt ugnen på 160 grader och grädda tills den blivit brun och har stelnat, cirka en timme och femton minuter. Låt svalna till rumstemperatur.

Såsen

8 – 10 portioner

8 matskedar smält smör

3 deciliter florsocker

2 äggulor

½ - 1 deciliter whiskey

1. Smält smöret och florsockret över sjudande vattenbad tills sockret har lösts upp och blandningen är riktigt varm. Tag bort denna från värmen.
2. Vispa äggulorna och vispa ned dem i sockerblandningen. Tag kastrullen ur vattenbadet och fortsätt att vispa tills såsen har svalnat till rumstemperatur.
3. Tillsätt whiskey efter smak.

Canoli

4 personer

3 msk florsocker

200 g ricottaost

2 tsk vaniljextrakt

50 g hackad glaserad frukt

50 g hackade pistaschnötter (osaltade)

50 g krossad mörk choklad

12 cannoli-skal

Gör så här:

1. Kör ihop ricotta, socker och vaniljextrakt i en matberedare.
2. Blanda ned frukt, nötter och choklad.
3. Fyll cannoli-skalen med smeten. Om du vill kan du också doppa ena ändan av skalen i smält mörk choklad.

Crostata (mandelpaj)

Ingredienser

Beräknat för 12 portioner

Pajdegen:

*6 dl vetemjöl
1 krm bikarbonat
1 krm bakpulver
1,5 dl strösocker
170 g osaltat smör
4 st äggulor
1-2 msk mjölk*

Fyllningen:

*500 g skållade mandlar
3 dl strösocker
170 g osaltat smör
1 msk vetemjöl
3 st ägg
1 st bittermandel, riven
1,5 dl engelsk apelsinmarmelad, bitter
2 dl skållade hela mandlar, till dekor
florsocker att sikta över*

Gör så här:

1. Kör mjöl, bikarbonat, bakpulver och socker hastigt i matberedare.
2. Lägg i det kylda smöret i små tärningar.
3. Häll i äggulorna. Kör tills en boll formas.
4. Stjälp upp degen, knåda lätt, blanda i mjölken så degen blir smidig. Platta till lätt, pudra över mjöl, lägg in i plastfolie, kyl i ett par timmar.
5. Hacka mandeln och bittermandeln ett par sekunder i matberedaren. Häll i sockret, kör allt till ett fint pulver (1 1/2 min.) Blanda i mjölet hastigt, kör sen i smöret tills allt är ordentligt blandat. Kör i äggen med ett par knapptryck. Lägg i en skål, täck inte över. Kyl i ca 1 1/2 tim.
6. Värm ugnen till 200 grader. Kavla ut degen till en cirkel 33 cm bred. Lägg den i en form med lös botten 22 cm i diameter och 5 cm djup. Täck degen med ett tunt, jämnt lager marmelad. Häll i fyllningen. Jämna till ytan och randa den med en gaffel. Lägg en mandel i mitten och de andra i rader längs kanterna. Grädda i 25-35 minuter i övre delen av ugnen. Låt svalna i 10 min., ta sen pajen ur formen. Låt pajen mogna i rumstemperatur, inte i kylskåp, i ca en dag. Sikta över florsocker före serveringen.

Hallonkaka, Anna Bergenströms

Ingredienser:

Botten av:

knappt 3 dl vetemjö

13 msk socker

1 rågad tsk vaniljsocker

150 g rumsvarmt smör

Till fyllningen:

2 ägg

1 1/2 dl socker

1 tsk vaniljsocker

1 dl vetemjöl(inget bakpulver)

3/4 liter färska hallon eller 200 g frysta

Att sikta över kakan:

1/2-1 dl florsocker

1. Börja med bottendegen. Mät upp vetemjöl, socker och vaniljsocker. Klicka i smöret och smula ihop alltsammans till en deg. Det går snabbast och enklast om man gör det i en matberedare.
2. Ta fram en pajform med höga kanter (en så kallad springform). Häll ut degen på bakkbordet och förs ihop den till en boll. Platta till denna rejält och lägg den i pajformen. Tumma ut degen i ett jämntjockt lager. Det går lätt med mjölade fingrar.
3. Förgrädda kakan i 200 graders ugnsvärme i 12-14 minuter. Gör under tiden hallonfyllningen.
4. Vispa ägg, socker och vaniljsocker tills smeten blir pösig och fin. Blanda ner mjölet och vänd allra sist ner hallonen (som inte ska tinas om du tar frysta bär) lite försiktigt så att hallonen blir något så när jämnt fördelade.
5. Häll hallonsmeten i den förgräddade degen och sätt tillbaka formen i ugnen. Men sänk samtidigt värmen till 175 grader.
6. Grädda nu i 50-55 minuter. Låt kakan kallna helt och pudra sedan över den med siktat florsocker. Om man inte har en sikt kan man använda en vanlig tesil till florsockret. Låt stå minst 5 timmar.

Ischokladkaka

16-18 bitar

Ingredienser

250 g kokosfett

2 ägg

3 dl florsocker

1 dl kakao

kex, typ Marie

1. Låt kokosfettet sakta smälta på svag värme och ställ det åt sidan.
2. Vispa ägg och socker mycket posöst. Tillsätt kakaopulvret. Rör ner det ljumma fett i en fin stråle. Är fett för varmt kan smeten skära sig.
3. Klä en avlång bakform med smörgåspapper. Bred ut ett lager chokladsmet i botten och varva sedan kex och smet. Översta lagret ska vara chokladsmet.
4. Låt formen stå i kylskåpet, så att smeten får stelna, gärna till nästa dag. Förvara kakan kallt, ta fram och skär den i skivor när den ska serveras.

Kanderade blommor

1 äggvita

Florsocker

En mjuk konstnärspensel

Vispa äggvitan till ett bubblande men ej hårt skum. Pensla blommorna med äggvitan. Doppa blommorna i florsockret. Strö sedan florsocker över dem så att ingen fläck blir bar. Låt blommorna torka i rumsvärme. Förvaras torrt.

Klenäter

40 st

Ingredienser

½-1 citron, rivet skal av en citron
1 ägg
1 äggula
½ dl socker
1 msk konjak, eller 1 krm ättikssprit+1 msk vatten
2½ dl vetemjöl

Fritering

½ kg kokosfett

Garnering

strösocker

Vanlig julkaka i södra Sverige, kallas även klenor. Orden har samma betydelse som klenod, dvs fint arbetat föremål, smycke. Troligen har bakverket orientaliskt ursprung. I Tyskland bakades de på 1200-talet och av sockerbagarna i södra Sverige i början av 1500-talet.

För att få vackra klenäter måste degen kavlas tunt.

1. Borsta citronen i hett vatten och riv av det gula på skalet. Rör ihop ägg, äggula och socker i en skål. Tillsätt citronskal, konjak eller ättikssprit och vatten. Tillsätt mjölet och arbeta ihop till en deg. Låt den ligga övertäckt i kylskåp minst 1 tim eller över en natt.
2. Kavla hälften av degen i taget tunt på lätt mjölat bakbord till en avlång kaka, ca 20 x 30 cm. Sporra eller skär på snedden ut remsor, ca 2 1/2 cm breda och 10 cm långa.
3. Sporra eller skär en skåra i mitten på varje bit. Trä in den ena snibben genom skåran och drag ut den så att kakan blir vriden på mitten. Lägg kakorna på bakplåtspapper. Hetta upp fettets i en gryta till ca 180°C, använd hushållstermometer. Lägg i och fritera några klenäter i taget tills de blir guldgula, ca 3 min, vänd dem med gaffel under tiden. Tag upp kakorna med två gafflar och låt dem rinna av på hushållspapper.
4. Vänd dem ev i socker medan de är varma.

Kristyr

Kör äggvita och florsocker med elvisp i 10 min och ha sedan i ett par droppar ättika. Min kristyr blev aningen för torr och hade lite svårt att fästa och jag är fortfarande trött i händerna eftersom det var så trögt att spritsa, men den vart segare av vispningen på nåt sätt och höll ihop ett litet pepparkakshus bra. Härligt att slippa bränna sig på smält socker

Krämiga bakverk med skogsbär

6 bitar

BOTTEN:

2 stora ägg (70 g st)

3/4 dl socker

1 dl vetemjöl

1/2 krm salt

1/2 dl likör (av tex Gran Marnier, Amaretto eller Kirsch) eller koncentrerad eller lite utblandad hallon- eller jordgubbssaft

KRÄM:

1 dl vispgrädde

1 tsk vaniljsocker

200 g färsk mascarpone

Rivet skal av en halv citron

GARNERING:

6 dl färska små bär (tex blåbär, vinbär, smultron, hallon, björnbär)

3 msk vaniljsocker

Gör så här:

BOTTEN:

1. Sätt ugnen på 180 grader.
2. Klä en mindre långpanna med bakplåtspapper. Vispa med elvisp samman äggulor och socker till en ljus och porös blandning, spara vitorna.
3. Sikta ner mjölet under omvispning tills smeten är helt slät.
4. Vispa vitorna och saltet till hårt skum. Vänd ner skedvis i smeten. För över smeten till formen och jämna till ytan. Grädda i 15 min.
5. Stjälp upp den gräddade botten. Dra bort bakplåtspappret efter ett par minuter. Låt botten svalna helt.

KRÄM:

6. Vispa grädden med vaniljsockret. Rör ner mascarponen, lite i taget, tills krämen är helt slät.
7. Riv citronskal och blanda ner i krämen.
8. Skär bort alla kanter runt om hela botten. Dela botten i sex lika stora bitar.
9. Doppa eller pensla bitarna med likör eller saftblandningen. Lägg upp på fat.
10. Lägg ett tjockt lager av krämen ovanpå bottenbitarna. Garnera rikligt med små bär, lägg även lite bär utspridda över faten.
11. Avsluta med att sikta över vaniljsocker. Vackert blir det om man använder sig av större tallrikar och siktar över hela tallriken.

Lavendelskorpor

100 gram margarin

100 gram mandel

1,5 dl strösocker

4,5 dl vetemjöl

2 tsk vaniljsocker

1 tsk bakpulver

1 ägg

3 msk lavendelblommor

1. Sätt ugnen på 180 grader.
2. Hacka mandeln grovt.
3. Rör margarin och socker poröst.
4. Blanda ihop vetemjöl med vaniljsocker och bakpulver.
5. Blanda i smeten tillsammans med ägg, mandel och hackade lavendelblommor.
6. Rulla ut till sex längder.
7. Platta ut dem.
8. Grädda cirka 15 till 20 minuter.
9. Låt svalna och skär i bitar.
10. Grädda snittyrtorna ytterligare 15 minuter.

Lemon Curd

1,5 citroner
2 deciliter socker
2 stycken ägg
100 gram smör

Tillagning:

1. Finriv citronskalet och pressa ur saften ur citronerna. Koka upp citronskalet och citronsaft, 1 dl socker och smör tills allt löst sig. Låt svalna lite.
2. Vispa ägg och 1 dl socker poröst och blanda med citronkrämen. Sjud på svag värme tills krämen tjocknar. Den får inte koka.
3. Häll upp på rena burkar, låt svalna och sätt på lock. Förvara i kylskåp. Hållbarheten är 10-12 dagar.

Tips: Lemoncurd blandad med vispad grädde gen en frisk citronkräm som fyllning till tex tårtbottnar med chokladsmaak. lägg ihop tårtan några timmar i förväg så blir den riktigt saftig och god. Citronkrämen är också god att servera till kladdkaka.

Lussebullar

35 stycken

50 g jäst
100 g smör
5 dl mjölk
250 g Kesella lätt
2 påsar saffran, 1 g
1 1/2 dl socker
1/2 tsk salt
cirka 17 dl mjöl

Garnering:

russin

Pensling:

1 ägg

1. Smula jästen i en degbunke.
2. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölken och värm till fingervärme, 37 grader.
3. Häll degspadet över jästen. Rör om så att jästen löser sig.
4. Tillsätt Kesella, saffran, socker, salt och det mesta av mjölet. Arbeta degen tills den blir blank och smidig och släpper från bunkens kanter. Tillsätt ev. mer mjöl. Låt jäsa övertäckt i ca 40 min.
5. Arbeta ihop degen på mjölat bakbord och baka ut den till ca 35 kusar eller fantasifigurer. Lägg dem på smorda plåtar. Garnera med russin. Låt jäsa övertäckta i ca 30 min. Sätt ugnen på 225 grader. Pensla med uppvispat ägg. Grädda mitt i ugnen 5-8 min. Stora figurer gräddas i 200 grader i 10-15 min

Mamma Bulldegs saftiga & fluffiga lussebullar

50 gr jäst

150 gr riktigt smör

5 dl gammeldags mjölk

250 gr Gourmet Kesella/Lätt Kesella/Vanilj Kesella

2 pkt saffran

2 dl vit brödsirap

0,5 tsk salt

drygt 18 dl vetemjöl

3 tsk bakpulver

russin

ägg till pensling

1. Lägg russin i blöt i en skål med vatten.
2. Smula jäst i en bunke.
3. Stöt saffran tillsammans med en sockerbit i mortel och häll sedan över det i en kastrull som du ställer på spisen med en klick smör i.
4. Låt saffranen "svettas" med smöret tills det småputtrar men se till att det inte bränns (OBS detta moment är mycket viktigt för att få ut smak från saffranen!).
5. Lägg i resten av smöret i kastrullen och smält på svag värme, häll i Kesella och mjölk och värm till fingervarmt.
6. Häll spadet över jästen och rör om.
7. Ha genast i sirapen.
8. Rör i övriga torra ingredienser (mjöl, salt och bakpulver).
9. Låt jäsa under bakduk i 30-40 minuter, helst nära spisen eller nära ett element.
10. Baka ut degen.
11. Knåda ordentligt men knåda inte i för mycket mjöl! Degen ska vara så fast att den inte fastnar i bakbordet men fortfarande lite klabbig.
12. Forma degen till lussebullar. Låt jäsa på plåt ca 20 minuter, gärna på varmt ställe.
13. Låt russin rinna av och peta i dem i bullarna och pensla med äggvita.
14. Grädda i ugn 8-10 minuter (beroende på storlek) i 225 grader.
15. Vakta noga och låt inte bullarna vara inne för länge! Paketera bullarna i plastpåsar så fort de svalnat

Mandelbröd

20 stycken

200 gram mandelmassa

1 ägg

revet skal av en apelsin

100 gram blockchoklad

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Riv mandelmassan och blanda med ägg och apelsinskal till en smet.
3. Blanda ned hackad choklad och klicka ut smeten på en bakplåtsklädd plåt.
4. Grädda i ugnen i cirka 12 minuter.
5. Låt det svalna och slå in i smörgåspapper.

Mandelskorpor

Italienska mandelskorpor, nästan mer kakor än skorpor, smakar gott till en espresso eller kall nyponsoppa. Skal och saft av en apelsin ger smak åt skorporna i det här receptet.

Cirka 80 skorpor

2 ägg

2 deciliter socker

50 gram smör

½ tesked salt

1 tesked vaniljsocker

1 apelsin

4 deciliter vetemjöl plus litet extra till utbakningen

1 tesked bakpulver

5. Värm ugnen till 190 grader.
6. Mal 1 deciliter mandel och grovhacka resten.
7. Skala lövtunt av det yttersta orangegula från en väl tvättad apelsin och strimla detta mycket fint. Pressa saften ur en halv apelsin.
8. Blanda socker, mandel, ägg, socker, salt, rumsvarmt smör i bitar, vaniljsocker, apelsinskal och apelsinsaft. Rör till sist ned mjölet med bakpulvret.
9. Rulla fem stycken längder cirka 2 till 3 centimeter tjocka, aningen tillplattade och lägg på bakplåt.
10. Grädda cirka 20 minuter. Ta ut plåten och låt längderna svalna.
11. Skär längderna till centimetertjocka skivor. På snedden och låt dem ligga kvar på på plåten.
12. Rosta till en gyllenbrun i ytterligare 5 till 10 minuter. Stäng sedan av värmen, öppna ugnsluckan på glänt och låt skorporna torka på eftervärme cirka 20 minuter.
13. Förvara torrt i en burka med tättslutande lock.

Morotskaka á la Renée Voltaire

2 ägg
2 dl socker
2 dl vetemjöl
1 tsk bikarbonat
1 tsk kanel
1 tsk vaniljsocker
1 tsk bakpulver
½ dl matolja
2 dl rårivna morötter

Vispa ägg o socker pösigt

Blanda alla torra ingredienser. Häll ner morötterna och oljan i äggsmeten och sist mjölblandningen

Kör i ugn 40 min i 175 grader i bröad form

Glasyr

50 gram Philadelpiha
30 gram smör
2 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker

Rör samman ingredienserna. Bred på glasyren som ett täcke först när kakan svalnat. Dekorera med flagad mandel eller pinjenötter

Muffins med frukt

Ca 20 stycken

125 g margarin
2 dl socker
2 ägg
1 tsk vaniljsocker
3 msk finhackade syltade apelsinskal
1 dl russin
4½ dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1½ dl grädde eller mjölk

1. Margarin och socker vispas pösigt varefter äggen tillförs ett i taget.
2. De torra ingredienserna blandas väl innan de hälls i smeten.
3. Grädda mitt i ugnen 15 till 20 minuter.
4. Byt ut apelsin och russin mot rabarber... ev. lite mera socker också... Kan vara gott med lite socker ovanpå.

Muscovadoskorpor

ca 40 st

Ingredienser

100 g smör eller margarin
1 dl Mörkt Muscovadoråsocker
1 1/4 dl mjölk
4 1/2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
ägg till pensling
Råsocker Strö

Rör Muscovadoråsocker och matfett poröst. Tillsätt övriga ingredienser. Låt vila i kylskåp minst 30 minuter.

Sätt ugnen på 200°C. Dela degen i 4 bitar som rullas till längder. Lägg på bakplåtspappersklädd plåt. Pensla med ägg. Strö på Råsocker Strö. Grädda mitt i ugnen ca 15 minuter.

Skär i sneda bitar. Sänk ugnsvärmen till 150 °C och sätt in plåten med skorpor i ytterligare 15 minuter. Låt eftertorka 3–4 timmar i 75 °C ugnsvärme, gärna med luckan på glänt.

Muscovadoråsockret kan bli lite klumpigt, men det blir bara extra gott med en liten muscovadobit i skorporna.

Mördeg

4½-5 dl vetemjöl

200 g smör

¾ dl socker

ev ett ägg eller 1 äggula

Ugn 175-200°

Arbeta snabbt ihop allt till en deg, låt degen vila minst 2 timmar i kylskåp. Baka ut kakor till önskad form och storlek. Grädda sedan kakorna i mitten av ugnen ca 10 minuter, beroende på tjocklek.

Mördeg är en bra grunddeg till olika sorters småkakor. Den kan varieras med kryddor och smaksatser. Som med pajdeg bör den arbetas ihop snabbt annars kan kakorna få en seg konsistens. Allt mjöl bör inte tillsättas på en gång så kan mjölet svälla. För mycket mjöl kan ge degen en smulig konsistens. För lite mjöl får degen att flyta ut. Skall degen kavlas ut rekommenderas det att blanda i ägg, då håller den bättre ihop. Det rekommenderas att kavla ut degen mellan 2 bitar plastfolie så slipper man tillsätta extra mycket mjöl i form av mjöl på kavel och bord. Degen går bra att frysa.

Mördeg till bl a mazariner, tarteletter:

1 del socker

2 delar margarin

3 delar vetemjöl

Blanda ihop alla ingredienser snabbt. Låt degen vila några timmar innan den formas i tartellett, mazarin formar.

Nigelas Pavlova

Nigellas pavlova börjar som en maräng, men blir krispig på ytan och mjuk och seg inuti, som marshmallows ungefär. Du kan välja vilken frukt du vill på toppen, men Nigella tipsar om passionsfrukt, svarta vinbär eller blåbär.

Ingredienser

8 portioner

4 st äggvitor (rumstempererade)

salt

2 1/2 dl socker

2 tsk maizena

1 tsk vitvinsvinäger

1/2 tsk vaniljsocker

3 dl vispgrädde, vispad

10 st passionsfrukter

Gör så här:

5. Sätt ugnen på 180 grader.
6. Rita upp en rundel med 20 – 23 cm diameter på ett bakplåtspapper och lägg det på en plåt.
7. Vispa äggvitorna med en nypa salt till en fast smet.
8. Vispa i sockret, en tredjedel i taget, tills marängsmeten är hård och blank.
9. Vänd försiktigt ned maizena, vinäger och vanilj.
10. Bred ut smeten i rundeln på bakplåtspapperet och jämna till ytan och kanterna.
11. Sätt in plåten i ugnen och sänk värmen till 150 grader.
12. Grädda i 1 timme och en kvart, 75 minuter.
13. Stäng av ugnsvärmen och lämna pavlovan att svalna i ugnen.
14. Stjälp upp den, med botten upp, på ett fat, lägg på grädden och skeda ur innehållet i passionsfrukterna över alltihop

Papayakaka

2 ägg
2 dl strösocker
vispa tills pösigt
3 dl vetemjöl
1,5 dl grädde
50 gram smält smör
2 tsk malen kardemumma
2 tsk malen kanel
1 tsk malen nejlika
2 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker

1. blanda
2. tärna en papaya (finns i alla affärer mer eller mindre idag)
3. smörj en form med matolja ha i smeten o stör papayan över!

Pepparkaksbiscotti

3 ägg

3 äggulor

4 dl strösocker

0.5 tsk salt

1 tsk bakpulver

1 påse pepparkakskryddor

1 tsk vaniljsocker

8.5 dl vetemjöl

rivet skal av 1 apelsin och 1 citron

7. Sätt ugnen på 170 grader, Vispa upp ägg, äggulor och socker tills det är vitt och fluffigt. Vispa i pepparkakskryddorna. Blanda ihop de torra ingredienserna och vänd ner i smeten tillsammans med citrusskalen.
8. Baka ut degen i 3 längder (det skall vara ganska kladdigt). Grädda på bakplåt i mitten av ugnen 20-25 minuter.
9. Ta ut plåten och skiva limporna på snedden medan de är varma.
10. Sänk ugnsvärmen till 150 grader och låt skorporna eftertorka på plåt i 30 minuter i nedre delen av ugnen.

Riddarbageriets Pepparkakor

600 g - 10 dl vetemjöl

300 g - 3,5 dl socker

250 g smör

1,25 dl vispgrädde

125 g - 1 dl mörk sirap

7 g - 1 tsk bikarbonat

7 g - 1 msk kanel

7 g - 1 msk ingefära

4 g - 1 tsk nejlikor

4 g - 1 tsk kardemumma

4 g - 1 tsk pomerans

1. Blanda samtliga ingredienser till en smidig deg. Använder du hela kryddor, mixar du dem först och tillsätter sen den rätt mängd.
2. Dela degen i 2 bitar, rulla ihop och platta till. Stoppa dem i varsin plastpåse, knyt ihop och låt den ligga i kylan minst en vecka, gärna 2.
3. Ta ut en påse i taget och knåda degen smidig.
4. Sätt ugnen på 170 grader. Kavla ut och lägg på bakplåtspapper.
5. Baka av tills pepparkakorna fått ordentlig färg.

Riddarbageriets vetebröd

Grundrecept vetedeg

Ingredienser

700 g eller 12 dl vetemjöl

300 g eller 3 dl mjölk

120 g eller 1 1/4 dl strösocker

100 g smör

1 st ägg

10 g eller 1 1/2 tsk salt

30 g eller 2 msk kardemummakärnor

30 g eller 2/3 pkt jäst

Gör så här

1. Blanda samtliga ingredienser i en degblandare.
2. Kör degen på mellanväxeln i 10 minuter.
3. Låt degen vila i rumstemperatur, övertäckt med en handduk, i 30 minuter. Att tänka på: Köp gärna hela kardemummakärnor och krossa dem själv. Färdigmalen kardemumma brukar innehålla skal och är alldeles för finmald, nästan som damm. Om du tycker att degen känns för varm och lös efter viltiden, kan du lägga den i kylan (dock ej längre än 90 minuter).

Numera finns det speciell jäst för söta degar (röd-gul förpackning). Sockret och fettets gör nämligen att degen jäser lite långsammare och den här sortens jäst påskyndar därför jäsningsen. Det är dumt. Ju långsammare en deg jäser, desto bättre utvecklas smakerna. Därför rekommenderas den vanliga (blå-gula) jästen.

smör

strösocker

Kardemumma/kanel

Eventuellt pärlsocker

Gör så här

1. Kavla ut vetebrödsdegen så att den blir ca 3 mm tjock och 30 cm bred. (Degen kan komma att bli ganska lång, så se till att du får plats att kavla ut den ordentligt.)
2. Bred ut rikligt med mjukt smör över hela degstycket. 3. Strö över socker och kardemumma/kanel. Här är sparsamhet ingen dygd.
4. Rulla ihop degen. Spänn den hela tiden under upprullningen. Annars blir degen för tjock.
5. Lägg degrullen med skarven neråt och skär den i bitar om ca 60 gram. (Det ska bli ca 25 bullar.)
6. Vänd bullen så att en av snittytorna kommer upp, lägg den sedan i en pappform.
7. Lägg formarna på en plåt med bakpapper.
8. Jäs under en kartong i ca 60 minuter. Snäckorna ska växa till dubbel storlek.
9. Sätt ugnen på 230 grader.
10. Pensla försiktigt med äggstrykning.
11. Till kardemummasnäckor: strö över socker och kardemumma. Till kanelsnäckor: strö över pärlsocker.
12. Baka av dem i ca 6 minuter. De ska vara ljusa. Att tänka på: Om du inte använder formar blir bullarna torra. Smöret och fyllningen rinner nämligen ut"

Rosendals morotskaka

2,5 dl solrosolja eller annan olja med neutral smak

3,5 dl strösocker

4 dl fint rivna morötter

3 ägg

4 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

1 tsk bikarbonat

1/2 tsk salt

1/2 tsk nyriven muskot

1 tsk kanel

(1/2 - 1 dl grovt hackade valnötter)

Topping :

150 g smält avsvanat smör.

200 g Philadelphia ost

3 dl florsocker

2 tsk vaniljsocker

saft och skal från 1/2 citron

1. Vispa socker och olja vitt. Tillsätt de rivna morötterna och sedan äggen ett i taget.
2. Blanda de övriga torra ingredienserna och rör ner dem i smeten . Häll smeten i en smord och bröad form c:a 23 cm i diameter.
3. Grädda kakan i 200 grader i c:a 40 - 45 min.
4. När kakan har svalnat vispas alla ingredienserna till toppingen till en luftig smet (tillsätt citronsaften när smeten har tjocknat)
5. Bred smeten över kakan. Låt kakan stå kallt så att toppingen stelnar något.

Saffransbiscotti

3 ägg

3 äggulor

4 dl strösocker

0.5 tsk salt

1 tsk bakpulver

2 påsar saffran

1 tsk vaniljsocker

8.5 dl vetemjöl

rivet skal av 1 apelsin och 1 citron

11. Sätt ugnen på 170 grader, Vispa upp ägg, äggulor och socker tills det är vitt och fluffigt. Vispa i pepparkakskryddorna. Blanda ihop de torra ingredienserna och vänd ner i smeten tillsammans med citrusskalen.
12. Baka ut degen i 3 längder (det skall vara ganska kladdigt). Grädda på bakplåt i mitten av ugnen 20-25 minuter.
13. Ta ut plåten och skiva limporna på snedden medan de är varma.
14. Sänk ugnsvärmen till 150 grader och låt skorporna eftertorka på plåt i 30 minuter i nedre delen av ugnen.

Saffranslängder med vit choklad

Smält 200g smör

Häll på 5dl fingervarmt mjölk.

Smula ner ett paket jäst i en degbunke, häll på smör & mjölk blandningen,

Blanda ner 1g saffran ½tsk salt 2dl socker, rör ner 13-14dl mjöl lite åt taget, tills du får en smidig deg.

Jäsa degen övertäckt 30min, sätt ugnen på 175grader kavla ut ½ degen, bre ut smör på den strö socker över den, hacka 200g vit choklad strö över den på sockret, vik ihop degen i 3delar.

Gör likadant på andra halvan, låt dom jäsa på en plåt 30min övertäckta.

Pensla med ägg, strö på med pärlsocker grädda i mitten av ugnen i ca 30min.

Semlor

15 st

100 g margarin eller smör
3 dl mjölk
50 g jäst
0,5 tsk salt
1 dl socker
1 ägg
0,5 tsk hjorthornssalt
knappt 1 l vetemjöl

Pensling:

1 ägg

Fyllning:

150 g mandelmassa

Garnering:

2 dl vispgrädde

florsocker

Gör så här:

Smält matfettet och häll i mjölken.

Ljuma till 37°.

Smula ner jästen i en degbunke.

Tillsätt salt, socker, degspad och ägg.

Blanda i hjorthornssalt och mjöl efter hand och arbeta degen smidig och blank.

Låt den jäsa 30 min i degbunken.

Ta upp degen på bakkbordet och arbeta den ytterligare.

Baka ut till runda bullar.

Lägg dem på bakplåtspapper.

Jäs väl.

Pensla med ägg.

Grädda bullarna mitt i ugnen i 250 ° i 8-10 min.

Låt bullarna kallna.

Skär av lock och gröp ur inkråmet.

Fyll semlorna med mandelmassa.

Ev kan massan först röras mjuk och smidig med lite av grädden till garneringen.

Spritsa eller klicka vispad grädde på de fyllda bullarna.

Lägg på locken.

Sikta över florsocker

Semlor II

5 dl mjölk
75 g smält smör
2,5 dl socker
1 krm salt
2 msk kardemumma (ja det är rätt! Jag brukar ta 1 msk)
50 g jäst för söta degar
1 ägg
100 g kesella
ca 17 dl vetemjöl + 2 tsk bakpulver
ev uppvispat ägg till pensling

Smält smör och värm mjölken i smöret till 37 grader. Smula ner jästen i en bunke och häll över vätskan. Rör tills det löst sig. Blanda i socker, salt, kardemumma, kesella och ägget. Tillsätt ca 14 dl vetemjöl och blanda till en deg. Blanda ner 2 tsk bakpulver i 1 dl mjöl och tillsätt detta till degen. Tillsätt de sista 2 dl mjöl (om de behövs). Jäs övertäckt i ca 30-40 min. Baka ut till bullar som får jäsa till dubbel storlek innan det gräddas i 225 grader varm ugn i ca 10 min. Pensla bullarna med ägg innan gräddningen om du önskar blanka bullar. Låt svalna.

Fyll med vispgrädde + mandelmassa !!!

Hoppas det smakar.

Sockerkaka

2 ägg

2 deciliter socker

50 gram smör

1 deciliter mjölk

2 $\frac{3}{4}$ deciliter mjöl

1 matsked vaniljsocker

1 $\frac{1}{2}$ tesked bakpulver

1. Vispa ägg och socker.
2. Blanda ned smält smör och mjölk.
3. Tillsätt de torra ingredienserna och rör om.
4. Häll blandningen i en smörad form och placera i ugnen på 175 graders värme i cirka 35 minuter.

St Patricks kakor

Kakor:

2 ½ deciliter rumsvarmt smör

3 ½ deciliter florsocker

1 ägg

2 teskedar vaniljsocker

6 deciliter mjöl

1 tesked bakpulver

1 tesked bikarbonat

1/4 tesked muskot

Smaragdgrön toppning:

13 droppar grön karamellfärg

2-3 teskedar mjölk

1 deciliter florsocker

1. Ställ in ugnen på 190 grader. Vispa socker och smör ljust och luftigt. Blanda ihop resterande ingredienser till kakan och vänd ned det i smörblandningen.
2. Låt degen vila i kylan en timme.
3. Baka ut degen på lätt mjölat bakbord och använd önskade formar.
4. Lägg kakorna på bakplåt och grädda mellan åtta och tio minuter.
5. Låt kakorna svalna helt på galler innan de dekoreras med grön topping.



Tender Heart Cookies

Send your child to the head of the class with these delectable pink heart-shaped cookies. Start with your favorite boxed sugar cookie mix and add red food color for a Valentine's treat.

1 package (1 pound, 1.5 ounces) sugar cookie mix
20 drops McCormick® Red Food Color

1. Prepare packaged sugar cookie mix according to directions. Add 20 drops of red food color to the mixture and stir until color is evenly distributed.
2. Roll out dough on floured surface until about 1/4 inch thick. Cut with heart-shaped cookie cutters, and bake according to package directions.

Tip: For extra credit, top with pink or red Very Valentine Glaze.

