

En opskriftsbog fyldt med lækre, smagfulde og nemme opskrifter til enhver lejlighed. Det er kager der er „nede på jorden,“ hvor alle kan være med – og hvor man behøver ikke at være hverken mesterbager eller konditor for at kunne lave dem. Det handler i bund og grund om at man hygger sig med det, og får et lækkert og smagfuldt resultat ud af det i sidste ende.

Bogen indeholder en masse lækre opskrifter på kager, brød, småkager, desserter og konfekt, samt inspiration til pyntning.

Rigtig god bagelyst!



Kager & andre søde sager

Kager & andre søde sager

Emdal & Nielsen



Kager & andre søde sager



Kager & andre søde sager

Emdal & Nielsen

Kager & andre søde sager

Denne udgave er lavet til privat brug.

© sn-mediegrafiker.dk

Produceret af LaserTryk.dk A/S

P. O. Pedersens Vej 26

8200 Aarhus

Danmark

1. udgave, 1. oplag 2021

Grafisk design af Susanne Nielsen.

Fotos af Bettina Nielsen, Jesper Hvam,

Susanne Nielsen & Vera Nielsen.

Alle opskrifter i bogen er samlet over en årrække, og indeholder både selvopfundne opskrifter, familieopskrifter, og opskrifter samlet udefra.



Indhold

Kager

Kokosmuffins	10
Trøfler	11
Marmorkage	12
Chokoladekage	13
Mælkesnittekage	14
Squashkage	16
Gulerodskage	17
Banankaffekage	18
Walesstang	19
Banankage	20
Æblekage	21
Black magic chokoladekage	22
Susannes kage	24
Den du ved nok	25
Krydderkage	26
Chokoladekage	27
Æbletærte	28
Bærtærte	28
Pæretærte	29
Frugt „lagkage“	30
Tuc-kage	31
Lys lagkagebund	32
Toblerone creme	33
Hindbærcreme	33
Vandbakkelse kagemand/kone	34
Vandbakkelse	35

Brød

Spinat boller	38
Grovboller	39
Boller	41
Kannelsnegle	42
Nougathorn	43

Småkager

Lakrids & tranebær småkager	46
Chocolate chip cookies	47
Kokoskranse	48
Chokoladesmåkager	49

Desserter

Choko marcipan is	52
Jordbær is	53
Pistacie is	53
Nøddekurve	54
Råcreme	55
Bananpandekager	56
Pandekager m. hindbær coulis	57
Lakridskage	58
LCHF chokolademuffins	59

Andet sødt

P-tærter	62
Englestykker	63



Forord

„Kager & andre søde sager“ er en opskrift bog fyldt med lækre, smagfulde og nemme opskrifter til en hver lejlighed.

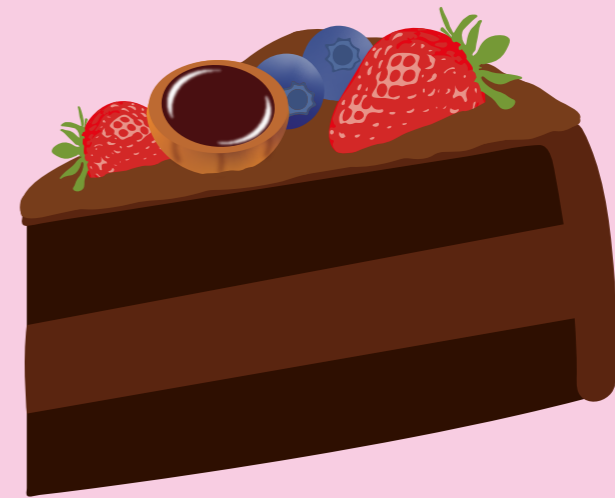
Det er kager der er „nede på jorden,“ hvor alle kan være med – og hvor man ikke behøver at være hverken mesterbager eller konditor for at kunne lave dem. Det handler i bund og grund om at man hygger sig med det, og får et lækkert og smagfuldt resultat ud af det i sidste ende.

Bogen indeholder en masse lækre opskrifter på kager, brød, småkager, desserter og konfekt, samt inspiration til pyntning.

Langt de fleste af opskrifterne kan også laves som muffins hvis ikke at man ønsker at lave en stor kage, og mange af dem kan også nedfryses, så de kan nydes på et senere tidspunkt.

Rigtig god bagelyst!

Kager



Kokosmuffins

Bagetid: 15 min. **Ved:** 200°

Ca. 20 stk.

- 2 æg
- 2 dl sukker
- 2 tsk. vaniljesukker
- 1 dl olie
- ¾ dl mel
- 4 dl kokos
- 50g hakket mandler/nødder
- 100g hakket chokolade

Pisk æg, sukker og vaniljesukker godt sammen. Tilsæt olie og mel og rør godt sammen igen. Så tilsættes der kokos, mandler/nødder og chokolade, og det hele røres lidt sammen igen.

Hæld dejen ned i muffins formene, og fyld dem ¾ op, og bag dem herefter i ovnen.



Trøfler

Ca. 16 stk.

- 2 stk. hindbærroulader (uden fløde)
- 1 stk. mazarinkage
- 3 spsk. kakao-pulver
- Lidt hindbærmarmelade
- Lidt vaniljesukker
- 1 tsk. romessens
- Krymmel

Smulder kagerne fra hinanden, og tilsæt de resterende ingredienser. Rør det hele godt sammen i en røremaskine, og form massen til kugler.

Til sidst rulles kuglerne i krymmel, og er klar til servering. Opbevar trøflerne i en lukket beholder på køl.

Tip:

I stedet for at rulle trøflerne runde og trille dem i krymmel, kan de laves om til træstammer. Rul en pølse ud af massen, skær dem over og betræk dem med marcipan, og dyp enderne i smeltet chokolade.





Marmorkage

Bagetid: 50-60 min. **Ved:** 150°

- 6 æg
- 5 dl sukker
- 3 tsk. vaniljesukker
- 2 dl tykmælk
- 250g smeltet smør
- 6 dl mel
- 3 tsk. bagepulver
- 3 spsk. kakao-pulver

Pisk æg og sukker hvidt og skummende med vaniljesukkeret. Tilsæt smeltet smør og tykmælk. Rør mel og bagepulver forsigtigt i.

Tag 1/3 af dejen fra og rør kakao og evt. chokolade i dejen. Smør en bradepande (ca. 28x35cm) med fedtstof.

Fordel den hvide del af dejen nederst og læg den mørke del i klatter på toppen. Træk mønstre i dejen med en kniv.

Bag kagen nederst i ovnen. Den er færdig når den er sprød og gylden.

Chokoladekage

Bagetid: ca. 30 min. **Ved:** 200°

Smørret smeltes og afkøles, hvorefter sukker og æg tilsættes, og piskes godt. Derefter sigtes kakaoen hen over, og mel, mælk, bagepulver og natron tilsættes og piskes godt sammen.

Til sidst hældes dejen i en bradepande på ca. 42 x 29 cm og kagen bages nederst i ovnen.

- 120g smør
- 375g sukker
- 3 æg
- 450g hvedemel
- 75g kakao
- 3 dl mælk
- 1½ tsk. natron
- 2½ tsk. bagepulver

Tip:

Si flormelis hen over den afkølede kage lige før den skal serveres.



Mælkesnittekage

Bagetid: 25 min. **Ved:** 175°

- | | | |
|----------------------------|--|--|
| Kagebunde: | <ul style="list-style-type: none">• 250g mascarpone• 5 æg• 80g mel• 80g maizena• 50g sukker• 40g kakao• 1 tsk. vaniljesukker | <ul style="list-style-type: none">• 1 tsk. vaniljesukker• 90g flormelis |
| Sirup til pensling: | <ul style="list-style-type: none">• 200ml vand• 50g sukker• 3 dråber vanilje-ekstrakt | |
| Creme: | <ul style="list-style-type: none">• 150g flødeskum | |

Start med at lave siruppen ved at varme vand, vaniljeekstrakt og sukker op, indtil det smelter. Stil det efterfølgende på køl.

Del æggehviderne fra æggeblommerne, og hæld hviderne op i en skål sammen med sukkeret og pisk det luftigt. I en anden skål piskes æggeblommerne godt sammen. Hæld æggeblommerne op i massen med hvider og sukker – og rør godt rundt. Sigt maizena, mel og kakao ned i æggemassen, og rør forsigtigt rundt indtil du får en ensartet masse.

Hæld dejen i en bageform på 20 x 28 cm og bag den i ovnen.

Når kagen er færdig, skal den køle helt af. Derefter skæres den over på midten – vandret, så du har to fine lagkagebunde. Tag den lagkagebund, som skal nederst og pensl den med siruppen.

Creme: Mascarpone, flormelis og vaniljesukker piskes i 1 minut. Hæld flødeskummet i og bland indtil du får en fast, men stadig luftig masse.

Hæld cremen over den nederste kagebund og smør det godt ud til et jævnt lag. Læg derefter den anden kagebund ovenpå og pensel den med sirup. Herefter stilles kagen koldt i mindst 5 timer.

Tip:

Man kan lave en ganache af 200g mørk chokolade, 300g Nutella og 50 ml. olie, som kan hældes over kagen efter at den har stået i fryseren i 5 timer.





Squashkage

Bagetid: 40 min. **Ved:** 190°

- 250g sukker
 - 2½ dl olie
 - 3 æg
 - 400g revet squash
 - 325g hvedemel
 - ¼ tsk. bagepulver
 - 2 tsk. natron
 - ½ tsk. salt
 - 2 tsk. kanel
 - 50g hakket nødder
- Glasur:**
- 100g flødeost
 - ½ tsk. vaniljesukker
 - 50g smør
 - 200g flormelis
 - Hakket nødder

Pisk sukker og olie sammen. Kom et æg i ad gangen, og husk at røre ind imellem. Riv squashen, og tilsæt det sammen med mel, bagepulver, natron, salt, kanel og de hakket nødder. Kom bagepapir i en lille bradepande på ca. 25x30cm, og hæld så dejen ned i formen og bag kagen i midten af ovnen.

Glasur: Pisk flødeost, vaniljesukker, smør og flormelis sammen. Smør glasuren på den afkølede kage, eller sprøjt med en sprøjtepose, og drys de hakket nødder ovenpå.

Tip:

Lav kagen som muffins i stedet, og bag dem i ca. 15 min.

Gulerodskage

Bagetid: ca. 45 min. **Ved:** 200°

- 4 dl sukker
 - 2 dl olie
 - 4 æg
 - 1 liter fint revet gulerødder
 - 6 dl hvedemel
 - 2 tsk. bagepulver
 - 2 tsk. natron
 - 2 tsk. kanel
 - 100g hakket nødder
- Glasur:**
- 100g flødeost
 - 65g smør
 - 100g flormelis
 - Vaniljesukker
 - Hakket nødder

Pisk sukker, olie og æg godt sammen. Riv gulerødderne, og tilsæt dem sammen med resten af ingredienserne, og rør godt. Kom derefter bagepapir i en lille bradepande (ca. 25x30cm) og hæld dejen ned i formen og ind i ovnen.

Glasur: Pisk smørret blødt, og tilsæt flødeost, flormelis og vaniljesukker. Pisk den til den er godt luftig. Smør glasuren på den afkølede kage, eller sprøjt med en sprøjtepose, og drys de hakket nødder ovenpå.



Banankaffekage

Bagetid: 60 min. **Ved:** 175°

- 150g blødt smør
- 150g brun farin
- 150g sukker
- 2 æg
- 300g mel
- 2 tsk. bagepulver
- 1 tsk. natron
- 2 tsk. ingefær (stødt)
- 2 tsk. kanel
- ½ dl stærk kaffe
- 2 stk. bananer

Pisk smør, farin og sukker sammen og rør æggene i et ad gangen. Bland mel, bagepulver, natron, ingefær og kanel og sigt det i.

Mos bananerne og rør dem i dejen sammen med kaffen, og kom den herefter i en smurt springform på 25 cm.

Bag kagen nederst i ovnen, og lad den køle af i formen.

Tip:

Server kagen med flødeskum eller creme-fraiche til, eller med chokoladeglasur på.

Walesstang

Bagetid: 25 min. **Ved:** 200°

- | Vandbakkelse dej: | Creme: |
|-------------------|------------------------|
| • 125g smør | • 1 pose lagkage-creme |
| • 25g mel | • 5 dl mælk |
| • 2,5 dl vand | • 1/4l. piskefløde |
| • 3 æg | |

Smelt smørret og tilsæt vandet. Herefter røres melet i, og der røres godt rundt i dejen. Varm dejen igennem til den slipper gryden og skeen. Lad det køle lidt af inden æggene kommes i et ad gangen. Hvis det ikke når at køle lidt af, kan æggene legere for hurtigt og ende som røræg i stedet.

Herefter kommes dejen i en sprøjtepose, og sprøjtes ud i den ønskede form. Dog hæver det meget, så pas på ikke at fylde bradepanden helt ud. Kom herefter vandbakkelse dejen i ovnen. Husk ikke at åbne ovnlågen før de første 20 min. er gået, ellers falder dejen sammen.

Creme: Rør lagkagecremen sammen med mælken. I en anden skål piskes fløden til blødt skum, og blandes derefter med kagecremen. Cremen sprøjtes på den afkølede vandbakkelse, og pyntes med sæsonens bær og frugter. Drys evt. med hakket chokolade.



Banankage

Bagetid: ca. 55 min. **Ved:** 175°

Ca. 18 skiver

- 3 æg
- 170g sukker
- 2 tsk. vaniljesukker
- 125g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 100g smeltet smør
- 1½ most banan
- Pynt:**
- Smeltet overtrækschokolade

Pisk æggene sammen med vaniljesukker og sukker og til en luftig æggesnaps.

Bland melet og bagepulveret sammen og vend det forsigtigt i dejen, skiftevis med smørret. Mos bananen og vend den i.

Kom bagepapir i en franskbrødsform på ca. 1,5 l., og hæld dejen ned i formen, og bag kagen nederst i ovnen.

Når kagen er færdigbagt, hældes der chokolade ud over kagen mens den stadig er varm. Når alt chokoladen er smeltet, smøres den jævnt ud.



Æblekage

Kogetid: ca. 60 min.

Hæld vand nok i en gryde til at fylde bunden op med ca. 1cm, og sæt det til at koge. Begynd at skræl æblerne og skær dem i tynde både. Efterhånden som de er klar, kommes de over i gryden, som skrues ned til middelvarme. Sørg løbende for at røre i gryden efterhånden som æblerne koges ud til mos, for at undgå at det brænder på. Tilføj evt. mere vand.

Afhængig af æblernes egen sødme, kan der tilføjes noget sukker til mosen, som smages til.

Lad de fleste af æblerne koge til mos, men for at der er lidt bid tilbage, undlades alle at koge helt ud.

Æblemosen sættes herefter til køl. Når den er helt afkølet er den klar til brug, og mosen kommes skiftevis i en skål med knuste makroner, med flødeskum på toppen.

- Æbler
- Vand
- Evt. sukker
- Makroner
- Piskefløde



Black magic chokoladekage

Bagetid: 45 min. **Ved:** 175°

- | | |
|--------------------|---------------------|
| Kagen: | • 1 tsk. salt |
| • 4,5 dl hvedemel | • 2 æg |
| • 5 dl rørsukker | • 2,5 dl kaffe |
| • 2 dl kakaopulver | • 2,5 dl mælk |
| • 2 tsk. natron | • 125g smeltet smør |

Sukker og salt blandes med sigtet mel, kakao og natron. Resten af ingredienserne tilsættes og piskes et par minutter. Hæld dejen i en form med bagepapir, på 30 x 20 cm, og bag den i midten af ovnen.

Når kagen er kold deles den med et langt stykke tandtråd til to dele.

Alle ingredienser til cremen piskes sammen, og halvdelen af cremen lægges på den ene kagebund, hvorpå den anden lægges ovenpå og smøres med resten af chokoladecremen.

Kagen stilles herefter på køl, gerne til næste dag, så den kan nå at trække.

- | | |
|-------------------|------------------------|
| Cremen: | • 1 dl kakao |
| • 5 dl piskefløde | • 2 tsk. vaniljesukker |
| • 2 dl rørsukker | • ker |

Tip:
Kagen pyntes med friske bær og chokoladestykker, inden at den serveres.





Susannes kage

Bagetid: 45 min. **Ved:** 175°

- 100g smeltet smør
- 175g mel
- 170g sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 3 æg
- Hakket chokolade
- 1 tsk. bagepulver

Smelt først smørret, og lad den afkøle lidt. Bland derefter den smeltet smør i en skål sammen med sukker, æg, bagepulver, mel og vaniljesukker, og rør det godt sammen.

Hak derefter den ønskede mængde chokolade og tilsæt det til dejen og rør det hele godt sammen, så chokoladen fordeles rundt i dejen.

Kom bagepapir i en lille franskbrødsform, og hæld dejen i formen og bag kagen i midten af ovnen.

Den du ved nok

Bagetid: 25-30 min. **Ved:** 190°

- 250g smør
 - 500g sukker
 - 4 æg
 - 3¾ dl mælk
 - 450g hvedemel
 - 4 tsk. vaniljesukker
 - 3 spsk. kakao
 - 4 tsk. bagepulver
- Topping:**
- 200g smeltet smør
 - 1,5 dl færdig kaffe
 - 3 spsk. kakao
 - 3 tsk. vaniljesukker
 - 350g kokosmel
 - 400g flormelis

Smørret smeltes og stilles til afkøling. Derefter piskes sukker og æg. Mel, vaniljesukker, kakao og bagepulver blandes sammen, og hældes på skift i med mælken. Dejen røres forsigtig. Til sidst røres den afkølet smør i, og kagen hældes i en brødpande og kommes i ovnen.

Topping: Smelt smørret og tilsæt kaffe, kakao og vaniljesukker. Pisk godt og tilsæt så kokosmel, inden der igen piskes og flormelissen tilsættes. Når det hele er pisket godt sammen, varmes glasuren igennem og hældes på den varme kage.



Krydderkage

Bagetid: 60 min. **Ved:** 160°

- 250g smør
- 250g sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 2 æg
- 400g hvedemel
- 1 brev brunt bagepulver (16g)
- 2,5 dl mælk
- 1½ dl rosiner

Rør smørret blød med en håndmixer og tilsæt sukker og vaniljesukker. Kom æggene i et ad gangen, og pisk godt.

Hæld derefter hvedemelet og det brune bagepulver i, og rør dejen sammen med mælken. Tilsæt derefter rosinerne.

Kom bagepapir i en stor franskbrødsform og hæld dejen ned i formen. Bag derefter kagen nederst i ovnen, for at kagen ikke bliver for mørk.

Chokoladekage

Bagetid: ca. 60 min. **Ved:** 170°

Smørret røres godt med sukker og vaniljesukker, og de sammenpiskede æg røres i lidt ad gangen. Derefter sigtes mel, bagepulver og kakao, og røres skiftevis i med mælken.

Til sidst røres det kogende vand i, og dejen hældes i en velsmurt franskbrødsform på 1 ½ l, og sættes i ovnen.

- 150g smør
- 250g sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 2 æg
- 200g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 4 spsk. kakao
- ¾ dl mælk
- ¾ dl kogende vand

Tip:

Kom glasur oven på kagen, og giv den lidt ekstra sødme til chokolade smagen.



Æbletærte

Bagetid: ca. 15 min. **Ved:** 200°

Ca. 5-6 pers.

- 2 æg
- 140g sukker
- 100g hvedemel
- 1 tsk. vaniljesukker
- ¼ tsk. kanel
- 125g skrællet æble

Æg og sukker piskes sammen. Mel, vaniljesukker og kanel tilsættes og piskes godt. Skræl derefter æblet, og skær det ud i både. Herefter smøres et tærtefad (ca. 25 cm), og der hældes dej i så det lige dækker bunden. Fordel så de udskåret æblebåde i fadet, og hæld resten af dejen over. Sørg for at dække æblerne af dejen.



Bærtærte

Bagetid: ca. 35 min. **Ved:** 200°

Ca. 5-6 pers.

- 2 æg
- 160g sukker
- 100g hvedemel
- 200g blandet bær (symfoni) dybfrost

Pisk æg og sukker sammen til det er skummende, og sukkeret er opløst. Tilsæt melet og pisk det i.

Smør derefter et tærtefad (ca. 25 cm) med smør, og fordel dejen i det. Læg til sidst de frosne bær ovenpå, og kom tærten i ovnen.



Pæretærte

Bagetid: ca. 40 min. **Ved:** 200°

Ca. 6 pers.

Skær smørret i mindre stykker og smulder det i melet. Bland sukker, vaniljesukker og ingefær i. Saml dejen hurtig med æg og vand, og læg derefter dejen kold i 1 time.

Smør en tærteform (ca. 23cm.) Del dejen i to dele, og rul hver del ud, så passer i formen. Læg den ene i formens bund, og pres dejen op ad kanterne. Læg de halve pærer i formen med den buede side opad og med stilkens ende ind mod midten. Læg derefter den anden del af dejen over pærerne og tryk godt til i kanterne.

Pensels med koldt vand, og drys lidt sukker på. Bag tærten midt i ovnen, og server den lun. Kan også tilberedes med pærer fra dåse el. friske æbler.

Tip:

Alle tærterne kan serveres med enten creme fraiche, flødeskum eller is til.

- 150g smør
- 240g hvedemel
- 125g sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- ½ tsk. ingefær
- 1 æg
- Evt. 1 spsk. vand
- Ca. 4 (hele) pærer
- Pynt:**
- Perlesukker





Frugt „lagkage“

Bagetid: 2x ca. 20 min. **Ved:** 200°

1. lag:

- 250g smør
- 200g sukker
- 4 æggeblommer
- 2 dl mælk
- 150g mel
- 3 tsk. bagepulver

2. lag:

- 4 æggehvider
- 300g sukker
- 2 tsk vaniljesukker
- 100g mandler
- 4 dl piskefløde
- 4 dl creme fraich
- Frisk frugt

Rør smørret og sukkeret godt sammen, tilsæt æggeblommerne en ad gangen, og kom derefter mælk, mel og bagepulver i. Det røres godt sammen og smøres derefter ud i en bradepande (ca. 30x40 cm) og bages i ca. 20 min.

Pisk æggehviderne stive, og tilsæt så sukker og vaniljesukker. Rør det godt sammen og kom det oven på kagen. Drys dernæst de hakkede mandler over kagen, og bag den igen i ca. 20 min.

Fløden piskes stiv, og cremefraichen tilsættes og røres godt sammen. Når kagen er afkølet kommes det oven på, og kagen pyntes derefter med frisk udskåret frugt af eget valg

Tuc-kage

Bagetid: 25 min. **Ved:** 175°

- 175g sukker
- 3 æggehvider
- 1 pakke Tuc-kiks
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. vaniljesukker

Pisk sukker og æggehvider sammen, og tilsæt derefter vaniljesukkeret sammen med bagepulveret. Knus kiksene og kom dem i.

Rør det hele godt rundt, og fordel derefter dejen rundt i en springform. Kagen er herefter klar til at blive bagt i ovnen.

Tip:

Serveres med flødeskum rørt op med cremefraiche, eller bare cremefraiche. Pyntes med frisk frugt og revet chokolade.



Lys lagkagebund

Bagetid: 8 min. **Ved:** 190°

- 190g smør
- 190g sukker
- 3 æg
- 230g mel
- 1½ tsk. bagepulver
- 1½ tsk. vaniljesukker

Smør og sukker piskes hvidt og luftigt. Tilsæt et æg ad gangen, og pisk det godt ind i dejen.

Sigt melet sammen med bagepulver og vaniljesukker i en skål, og vend derefter melblandingen i dejen med en dejskraber og bliv ved med at vende dejen rundt, indtil den er jævn og der ingen melklumper er tilbage.

Læg bagepapir på bradepanden (ca. 38cm x 43cm) og fordel dejen ud over det hele. Derefter bages lagkagebunden i ca. 8 min. Hold øje undervejs, og giv den lidt ekstra hvis den er for lys. Det kan dreje sig om minutter.

Lagkagebunden tages ud af ovnen og køles lidt af. Tag et nyt stykke bagepapir og læg ovenpå den bagte bund, og derefter en rist og vend den hurtigt rundt. Pil bagepapiret af undersiden og lad kagebunden afkøle helt.



Når lagkagebunden er helt afkølet, kan der skæres mindre lagkagebunde ud i den størrelse, som der skal bruges. Hvis bundene ikke skal bruges med det samme, skal de pakkes ind. De kan fx lægges på et fad eller lign. og pakke madfilm om. Bundene bliver tørre, hvis de ikke pakkes ind. De kan også nedfryses til senere brug.

Toblerone creme

- 600g Toblerone
- ½ l. piskefløde

Hak Toblerone chokoladen i stykker, og kom det i en gryde. Tilsæt fløden, og varm det langsomt op mens der holdes godt øje med det.

Efterhånden som chokoladen smelter, røres den ud i fløden. Når alt er smeltet, tages gryden af varmen og det hældes i en skål for yderligere afkøling.

Sæt film på skålen og gerne helt ned og røre overfladen af cremen, så der ikke opstår kondens. Derefter skal den på køl.

Når den er helt kold, piskes den let op, til den får en cremet konsistens. Men pas på med at piske den for længe, da den risikerer at skille. Pisk evt. med elpisker først, og tag det sidste med piskeris i hånden, så det er lettere at styre.

Hindbærcreme

- 250g hindbær (frosne)
- 1 spsk. sukker
- Kornene fra 1 stk. vaniljestang
- 2 dl yoghurt naturel
- ½ l. piskefløde

Optø hindbærrene, og mos dem ud i sukkeret og vaniljekornene. Rør derefter yoghurten i bærrene, og bland det godt.

Pisk fløden til skum, og vend det forsigtigt, men godt i rundt med hindbærblandingen. Herefter stilles moussen koldt i en time, inden den er klar til brug.

Tip:

Hindbærrene kan erstattes med fx brombær, solbær eller lignende. De kan også erstattes med jordbær, men da de indeholder mere væske end hindbær, skal de drænes lidt. Til jordbærmoussen skal der også bruges mere fløde.

Moussen kan nedfryses. Ved brug skal den tø op ved stuetemperatur, og tilsættes lidt pisket flødeskum.

Vandbakkelse kagemand/kone

Bagetid: 20-30 min. **Ved:** 200°

- 3 dl vand
 - 130g smør
 - 150g hvedemel
 - 4 æg
 - Lidt salt
- Pynt:**
- Glasur
 - Slik
 - Sliksnørebånd til hår

Vand og smør varmes op, i en tykbundet gryde. Herefter tilsættes alt mel på én gang, mens der røres kraftigt, hvorefter blandingen stilles til afkøling.

Herefter piskes et æg i ad gangen, med et minuts mellemrum, og saltet tilsættes. Det hele skal blive en tyk cremet masse. Kom derefter bagepapir på en bageplade, og smør dejen ud i et ½ cm tyndt lag, så det ligner en kagemand/kone. Massen kan også kommes i en sprøgte pose, og sprøjtes ud.

Dejen sættes i ovnen og bages til den er gylden-brun. Vær opmærksom på at ovnen ikke må lukkes op for tidligt, da vandbakkelsen vil falde sammen. Lav evt. nogle test stykker ved siden af, så kagemanden først kommer ud i rette tid.

Pynt den afkølet kagemand med glasur og slik.



Vandbakkelse

Bagetid: ca. 35 min. **Ved:** 200°

Ca. 10 stk.

- 2 dl vand
- 100g smør
- ½ tsk. sukker
- 100g hvedemel
- 2-3 æg

Bring vand og smør i kog, i en tykbundet gryde. Kom derefter sukker og mel i på én gang og rør dejen godt. Varm den igennem til den slipper gryden og skeen. Og kom derefter dejen i en skål, og lad den afkøle lidt.

Pisk æggene let sammen et ad gangen, og tilsæt dem til dejen lidt efter lidt, under stadig omrøring. Dejen må ikke være for tynd. Fordel derefter dejen på en bageplade i ca. 10 kugler, og sæt dem derefter i ovnen. Vær opmærksom på at ovnen ikke må lukkes op de første 20 min, da vandbakkelserne vil falde sammen.

Tip:

Skær vandbakkelsen over, og læg en kugle is i. Si derefter flormelis hen over og læg et par bær ved.



Brød





Spinat boller

Bagetid: 10-12 min. **Ved:** 200°

20 stk.

- 250g spinat
- 25g gær
- 2 tsk. honning
- 1 tsk. salt
- 6 dl mælk
- 4 dl durummel
- Ca. 11 dl hvedemel
- Mælk til pensling

Blend spinaten sammen med lidt af mælken. Opløs herefter gæren i en skål, med den resterende mælk, og tilsæt spinat, honning og salt, og rør det godt sammen. Tilsæt så de to meltyper lidt efter lidt, men vær opmærksom på at spinaten gør dejen klisteret. Der kan evt. tilsættes mere mel, men pas på at dejen ikke bliver for fast, da bollerne vil blive tørre.

Efter dejen er æltet godt igennem sættes den til hævnning i en time. Herefter æltes dejen igen, og formes til boller der stilles til hævnning i 30 min. Pensel bollerne med mælk, og sæt dem i ovnen.

Tip:

Lav bollerne til frøer ved at lave øjne med glasur og chokoladeknapper, og skær en revne i dem til munden og læg en ostehap i.

Grovboller

Bagetid: 20-25 min. **Ved:** 170°

16 stk.

- 5 dl mælk
- 50g smør
- 2 spsk. sukker
- 1½ tsk. salt
- 1 pakke gær (50g)
- Ca. 850g mel (9 dl hvedemel,
- 1 dl speltmel, ½dl havreklid, 1½ dl havregryn)
- Revet gulerod
- 1 æg til pensling

Varm mælken sammen med smørret til den er lunken. Smørret skal være næsten opløst.

Opløs gæren i mælken, og tilsæt sukker og salt. Rør herefter melet i lidt ad gangen med en grydeske, og kom den revet gulerod i inden dejen bliver for fast.

Drys mel ud på bordet, og ælt dejen til den er fast og smidig. Del dejen i 16 stykker, og rul dem til boller. Læg dem så på en bageplade med bagepapir, og lad dem hæve op til dobbeltstørrelse mens de er tildækket med et rent viskestykke hen over sig. De skal hæve 30-45 min. afhængig af stuetemperaturen.



Tip:

Guleroden kan erstattes af revet squash.



Boller

Bagetid: 20-25 min. **Ved:** 170°

16 stk.

- 5 dl mælk
- 50g smør
- 2 spsk. sukker
- 1½ tsk. salt
- 1 pakke gær (50g)
- Ca. 850g mel
- 1 æg til pensling

Varm mælken sammen med smørret til den er lunken. Smørret skal være næsten opløst. Opløs derefter gæren deri, og tilsæt sukker og salt. Rør herefter melet i lidt ad gangen.

Drys mel ud på bordet, og ælt dejen til den er fast og smidig. Del dejen i 16 stykker, og rul dem til boller. Læg dem så på en bageplade med bagepapir, og lad dem hæve op til dobbeltstørrelse, tildækket med et rent viskestykke hen over dem. De skal hæve 30-45 min. afhængig af stuetemperaturen.

Når bollerne er færdige med at hæve, pensels de med et æg. Derefter bages de i en forvarmet ovn i 20-25 min. til de er lysebrune.

Tip:

Tilføj evt. chokoladestykker, revet gulerødder eller revet squash.





Tip:

Server kanelneglene lune med glasur på.

Kanelnegle

Bagetid: 20-25 min. **Ved:** 200°

- | | |
|---------------------|----------------------|
| Dej: | |
| • 50g gær | • 1 spsk. kardemomme |
| • 3 dl vand | • Ca. 900g mel |
| • 2 dl mælk | Fyld: |
| • 4 spsk. sukker | • 250g blødt smør |
| • 150g smeltet smør | • 150g sukker |
| • 1 æg | • 100g brun farin |
| | • 3 spsk. kanel |

Opløs gæren i vandet, og bland resten af ingredienserne til dejen sammen. Dejen æltes til den er fast og smidig, og stilles herefter til hævnning i en times tid et sted hvor der er lunt.

Rør smør, sukker, brun farin og kanel sammen i en skål til fyld.

Del dejen i to portioner, så den er nemmere at håndtere. Rul hver portion ud i en rektangel til ca. 1cm i tykkelsen. Smør derefter et godt lag fyld på, og rul den sammen fra den brede side. Skær den ud i 3cm tykke skiver, og læg dem tæt op ad hinanden i en bradepande. Lad dem derefter hæve i 30 min.

Kanelneglene bages i ovnen til de er lysebrune.

Nougathorn

Bagetid: 15 min. **Ved:** 200°

18 stk.

- | | |
|-------------------|-----------------------------------|
| Dej: | |
| • 2½ dl mælk | • Glasur eller chokolade som pynt |
| • 75g smør | Fyld: |
| • 25g gær | • 125g ren rå marcipan |
| • ½ tsk. salt | • 50g smør |
| • 1 tsk. sukker | • 50g sukker |
| • Ca. 500g mel | • 100 blød nougat |
| • Æg til pensling | |

Varm mælken i en gryde og tilsæt smør. Rør til den er smeltet. Rør gæren ud i den lunkne mælk, og tilsæt salt og sukker. Rør derefter lidt af melet i ad gangen, og ælt dejen godt igennem. Sæt til hævnning i 30 min. et lunt sted.

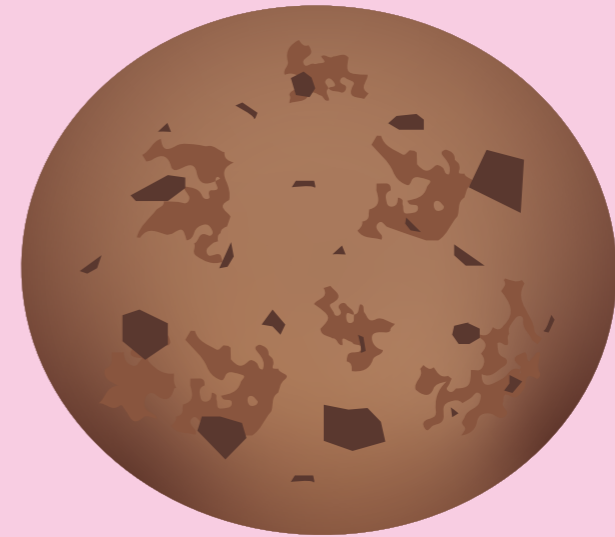
Del dejen i tre dele, og rul hver del ud som en pizza, som deles i 6 stykker.

Rør marcipan, smør og sukker godt sammen, og læg en god teskefuld af fyldet på hver trekant sammen med en skive nougat. Rul dem sammen fra den brede ende, og form dem til horn.

Sæt hornene til hævnning i 30 min. og pensel dem derefter med æg, inden de sættes i ovnen.



Småkager





Lakrids & tranebær småkager

Bagetid: 8 min. **Ved:** 180°

Ca. 50 stk.

- 250g hvedemel
- 185g saltet smør
- ½ tsk. bagepulver
- 250g rørsukker
- 30g lakridspulver
- 1 æg
- 60g tranebær

Hak tranebærerne i stykker. Sigt melet sammen med bagepulveret og lakridspulveret i en skål, og tilsæt tranebærerne og smørret i små tern.

Rør alle ingredienserne sammen i en røremaskine med dejkrogen, ikke piskeriset, da småkagerne ellers vil miste deres sprøde struktur.

Del dejen i klumper på 250g, og rul dem ud i lange pølser med en diameter på 2,5 cm. Rul dem i bagepapir, og frys dem til dejen er hård.

Forvarm ovnen, og skær dejen i skiver på ca. 1/2 cm. Læg skiverne med mellemrum på bagepladen med bagepapir, og bag småkagerne i ovnen.

Chocolate chip cookies

Bagetid: 10-12 min. **Ved:** 180°

24-48 stk.

- 200g blødt smør
- 1 knsp. salt
- 200g sukker
- 1 tsk. natron
- ½ tsk vaniljesukker
- 100g chokoladechips eller hakket chokolade
- 1 stort æg
- 225g hvedemel

Kom smør, sukker og vaniljesukker i en stor skål og pisk det sammen. Pisk lidt efter ægget i, til dejen er let og luftig. Sigt mel, salt og natron over æggeblandingen og vend det sammen, rør derefter forsigtigt chokoladen i.

Afsæt ca. to dessertskedfulde af dejen på en bageplade med bagepapir, så der er plads til, at de kan flyde ud under bagningen. De bages i en forvarmet ovn, til de er sprøde udvendig, men stadig bløde indvendigt.

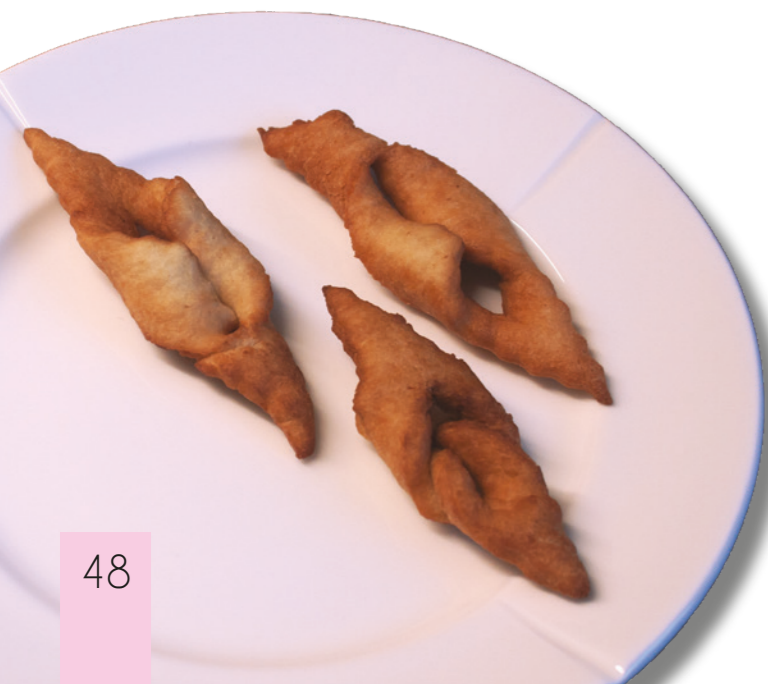
Lad dem køle af på bagepladen i 2 min. og lad dem derefter køle helt af på en rist.



- 100g smør
- 150g hvedemel
- 100g flormelis
- 3 æg
- 1 tsk. hjortetaksalt
- 1 spsk. fløde, revet
- Skal af 1 citron
- ½ tsk. kardemomme
- ½-1kg palmin

Tip:

Lad klejnerne afkøle på køkkenrulle eller fedtsugende papir. Klejnerne gemmes bedst i en krukke med et viskestykke over, men kan også gemmes i en kagedåse.



Klejner

Ca. 85 stk.

Smørret smuldres i de tørre ingredienser. Tilsæt æg og fløde. Saml dejen, og stil den gerne koldt til næste dag. Rul dejen tyndt ud og skær med en klejnespore strimler på 5 cm's bredde. Skær derefter skrå hen over strimlerne, så det bliver til rombeformede firkanter, og rids i midten og vrid dem om til klejner. Klejnerne koges i palmin. Fedet er varmt, når det syder om en tændstik. Klejnerne koges hurtigt 5-6 stk. ad gangen.

Kokoskrans

Bagetid: 7-8 min. **Ved:** 200°

Ca. 85 stk.

Smulder først smørret i melet. Tilsæt så sukkeret og kokosmel, og ælt dejen sammen ved hjælp af ægget. Tril den til tynde stænger, der formes til krans, og læg dem på en plade med bagepapir, og bag dem til de er let gyldne.

- 5 dl hvedemel
- 250g smør
- 3 dl sukker
- 6 dl kokosmel
- 1 æg

Chokoladesmåkager

Bagetid: 7 min. **Ved:** 175°

Ca. 55 stk.

- 75g blødt smør
- 100g sukker
- 50g brunfarin
- 1 æg
- 150g hvedemel
- 1 tsk. vaniljesukker
- ½ tsk. natron
- ½ tsk. fint salt
- 100g chokolade
- 40g hasselnødder

Rør smør og sukker godt sammen. Rør farin og æg i. Bland mel sammen med vaniljesukker, natron og salt og vend det i smørblandingen. Hak chokoladen og nødderne og tilsæt dem til dejen.

Sæt med to teskeer dejen i toppe på en plade med bagepapir, og tryk dem lidt flade. Tag pladen med kagerne og bag dem øverst i ovnen.

Tip:

Når småkagerne er bagt, skal de hvile 2 min. på pladen, hvorefter de skal afkøle på en rist. På den måde bliver de bedst sprøde.



Dessertes





Choko marcipan is

Ca. 1 l.

- 3 æg
- 3 dl piskefløde
- 50g flormelis
- Revet rå marcipan
- Hakket chokolade

Pisk fløden til skum. Del æggene, og pisk æggehviderne helt stive i en ny skål. Vær opmærksom på at skålen og piskeriset er helt rene, da æggehviden ellers ikke vil blive stiv.

Æggeblommerne piskes skummende med sukkeret, til det er opløst. Vend forsigtigt æggehviderne og flødeskummet i æggeskummet.

Hak så den mængde chokolade der ønskes, og vend det forsigtigt i flødeskumsmassen.

Tag marcipanen, som gerne skal være køleskabskold, og riv den på et rivejern over ismassen. Bland forsigtig massen rundt.

Dæk den med folie eller låg, og stil den i fryseren i ½ time, hvorefter den tages op, og røres i, for at undgå "nåle" i isen. Derefter stilles den i fryseren igen. Processen med at røre i isen gentages flere gange.

Jordbær is

Ca. 1 l.

- 6 pasteuriseret æggeblommer
- 200g sukker
- ½ l. piskefløde
- 500g jordbær (frosne)

Pisk æggeblommer og flormelis til det er hvidt og skummende. Lad de frosne bær tø op i posen, og pisk så saften fra bærrene i æggemassen. Pisk fløden til skum, og vend det i æggemassen sammen med jordbærrene. Skær evt. jordbærrene i mindre stykker eller pisk dem, så de er mere blendet.

Hæld ismassen i en form, der kan tåle nedfrysning, og dæk den til. Isen stilles i fryseren, og tages op igen efter ½ time, og røres i, for at undgå "nåle" i isen. Herefter stilles den tilbage i fryseren igen.

Tip:

I stedet for jordbær, kan der også bruges 350g frosne blandet bær (symfoni.)

Pistacie is

Ca. 1½ l.

- 5 pasteuriseret æggeblommer
- 170g sukker
- 1 dl pistaciemasse
- ½ l. piskefløde
- 5 pasteuriseret æggehvider

Pisk æggeblommer og sukker til en luftig æggesnaps, og tilsæt herefter pistaciemassen. Pisk fløden og æggehviderne stive hver for sig. Vær opmærksom på at skålen og piskeren er helt rene, da æggehviden ellers ikke vil blive stiv. Vend først fløden, og dernæst æggehviderne i.

Kom ismassen i en form, som kan tåle at blive forssen ned. Derefter stilles den i fryseren i ca. 8 timer.

Nøddeskurve

Bagetid: 9 min. **Ved:** 175°

Ca. 6 stk. (afhænger af størrelsen)

- 50g smør
- 75g sukker
- ½ dl lys sirup
- 50g mel
- 50g fint hakket nødder (mest mandler, men også lidt hasselnødder)

Smørret smeltes, og sukker og sirup røres i. Herefter tages gryden af varmen, og de finthakkede nødder røres i.

Fordel en lille klat på midten af en bageplade med bagepapir, og nøddeblandingen i ovnen til de er let gyldne. Herefter tages pladen ud af ovnen og dejen skal hvile lidt.

I mellemtiden gøres et glas med lidt bagepapir hen over klar, og derefter vendes dejen med bagepapiret over glasset og formes. Hold på det i lidt tid, til formes sætter sig, og fjern bagepapiret. Processen gentages med de resterende.

Efter de har hvilet lidt, vakuumpakkes de evt. i poser eller i en kagedåse. Det er vigtigt at det er lufttæt, for ellers bliver de bløde.



Råcreme

4 pers.

Pisk sukkeret og vaniljesukkeret sammen med æggeblommerne, og pisk det indtil sukkeret er opløst.

Fløden piskes til skum i en anden skål, og vendes i æggemassen. Råcremen er herefter klar til servering, men kan sagtens laves på forhånd hvis blot den stilles på køl.

- 2 spsk. sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 2 past. æggeblommer
- 1½ dl fløde

Tip:

Server evt. med frisk frugt, chokolade stykker og hakket pistacienødder.



Bananpandekager

Ca. 16 stk.

- 2 stk. bananer (ca. 175g)
- 2 æg
- 1 dl finvalset havregryn
- Smør

Kom havregrynene i en blender, og blend dem til groft mel. Tilsæt bananer og æg, og blend ved hurtigste hastighed i ca. 1 min. eller til blandingen er jævn og luftig.

Lad lidt af smørret blive gyldent på en pande. Tag ca. ¼ dl dej pr. pandekage, og kom 3-4 små klatter på panden, og bag pandekagerne ved jævn varme i ca. 2 min. på hver side - eller til de er gyldne. Gentag med resten af smørret og dejen.

Tip:

De små bananpandekager er perfekte til babyer fra 6 mdr., og de kan sagtens tåle at blive frosset ned.



Pandekager m. hindbær coulis

Pandekager: Ca. 8 stk.

- 25g smør
- 1 dl hvedemel (60g)
- ½ spsk. sukker
- 1 nip salt
- Ca. 2 dl mælk
- Smør til stegning

Smelt smørret, og lad det køle af.

Kom mel, sukker og salt i en skål, og slå herefter ægget ud i det i skålen. Hæld derefter ca. halvdelen af mælken i, og pisk dejen godt, til den er hel fri for klumper.

Pisk herefter det afkølede smør i, sammen med resten af mælken. Pas på at dejen ikke bliver for tynd. Den skal være lidt tykkere end piskefløde.

Varm en pande godt op, og tilsæt lidt smør. Når smørret er lysebrunt, kan den første portion dej hældes på panden. Skru ned til middelvarme, og bag pandekagen på den første side, til den er brun i kanten. Herefter vendes pandekagen og bages færdig. Gentag processen med resten af smørret og dejen.

Hindbær coulis:

- 200g hindbær
- 100g flormelis (frosne eller friske)

Vej hindbær og flormelis af i en lille gryde.

Varm det op ved en middel varme indtil det koger, og kog så cirka et minut under omrøring. Tag hindbær coulis af varmen, og sigt det i en lille skål.

Stilles evt. på køl, hvis den ønskes kold. Mindst en time, måske længere tid, så lav den i god tid.





Lakridskage

Bagetid: 25 min. **Ved:** 180°

- 225g smør
- 450g brun farin
- 3 æg
- 3 spsk. lakridspulver
- 270g hvedemel
- 1½ tsk. bagepulver

Smelt smørret sammen med brun farin i en gryde ved svag varme, og lad det køle lidt af.

Slå æggene ud i en skål, og pisk dem sammen med den afkølede smørblanding. Herefter tilsættes lakridspulveret, og der piskes videre.

Derefter sigtes mel og bagepulver i smørblandingen, og dejen røres sammen med en ske, til den er jævn. Til sidst fordeles dejen i en bradepande (ca. 25x35 cm) med bagepapir, og kagen bages i ovnen.

Tip:

Server lakridskagen med is og bær til. Kagen kan nemt skæres ud og fryses ned i portioner til senere brug.

LCHF chokolademuffins

Bagetid: 15 min. **Ved:** 180°

- 150g smeltet smør
- 150g sukrin gold
- 2 æg
- 100g mandelmel
- 2 spsk. fiberhusk
- 6 spsk. kakao
- 2 tsk. bagepulver
- 1 dl kogende vand

Smelt smørret og rør det godt sammen med sukrin, hvorefter æggene kommes i.

De tørre ingredienser blandes og kommes i, hvorefter det kogende vand røres i til sidst.

Dejen hældes i ca. 12 stk. muffinsforme og bages i midten af ovnen.

Stik i dem med en kødnål, for at sikre at de er godt gennembagte.

Tip:

Disse lækre chokolade muffins er perfekte som dessert hvis man er på low carb, high fat kuren.



Andet sødt





P-tærter

Ca. 24 stk.

- 400g chokolade (evt. 200g lys og 200g mørk)
- 100g mini skumfiduser
- 120g saltede peanuts

Start med at hakke chokoladen og smelt det over et vandbad.

Bland herefter skumfiduser og peanuts i en skål, og hæld det smeltede chokolade henover. Bland det hele godt sammen, og brug så en spiseske til at forme p-tærterne på et stykke bagepapir.

Lad dem køle helt af, så chokoladen størkner, inden de spises.

Tip:

Opbevar p-tærterne i en tætlukket beholder i køleskabet.

Kan også laves med store skumfiduser, som blot skæres i mindre stykker.

Englestykker

Ca. 24 stk.

- 200g god mørk chokolade
- 200g nougat
- 100g skumfiduser
- 50g pistacienødder (afskallet)
- 50g rosiner
- 50g cornflakes

Hak chokoladen, og smelt den i en skål over et vandbad, sammen med nougaten.

Skær derefter skumfiduserne i små stykker, og bland dem sammen med de resterende ingredienser i chokoladenougaten.

Brug en spiseske til at lave englestykkerne, og sæt dem på et stykke bagepapir til de har sat sig. Sæt dem evt. i køleskabet.



