



# HELA HUSET BAKAR



VARSÅGOD, den senaste utgåvan av Ågrenshusets receptsamling  
I år är det bakverk från våra medarbetare som gäller.

Våra receptböcker har snart haft alla inriktningar. Se det gärna som en  
symbolik för vår möjlighet att leverera helhet, även inom reklam och  
marknadsföring

Använd våra recept för goda fikastunder, men även våra  
marknadsförings-recept för framgång i er organisation



Johan Eklund, VD i Ågrenshuset

## JORDNÖTSSNITTAR

Ca 35 st

1 ½ dl brun farin  
1 dl strösocker  
200 g smör (rumsvarmt)  
1 dl jordnötssmör  
1 ägg  
3 ½ dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
100 g mörk choklad

Glasyr:

75 g smör  
75 g mörk choklad  
2 dl florsocker  
1 tsk vaniljsocker  
1 dl salta jordnötter

## GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 175°. Rör farin, socker, smör och jordnötssmör smidigt. Rör ner ägget i smeten.

Hacka chokladen grovt och blanda den med mjöl och bakpulver. Blanda ner det i smörsmeten.

Bred ut smeten i en mindre långpanna med bakplåtspapper, ca 25 x 35 cm.

Grädda kakan mitt i ugnen i 20–25 minuter.

Glasyr: Smält smöret i en kastrull. Ta den från värmen, blanda ner chokladen och låt den smälta i smöret. Tillsätt flor- och vaniljsocker och rör om.

Bred glasyren över den något avsvalnade kakan. Strö jordnötter över. Låt kakan kallna och skär den sedan i rutor.

# Jordnötssnittar



EMMA LINDBERG

## KOLAGROTTOR MED NOUGAT

200 g smör

1 dl socker

1 msk vaniljsocker

4 ½ dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

ca ½ dl karamelliserad mjölk

150 g nougat

ca 20 g mörk choklad

## GÖR SÅ HÄR

Rör matfett, socker och vaniljsocker ljust och smidigt. Blanda mjölet med bakpulvret och arbeta in i smeten.

Dela degen i 20-22 lika stora bitar. Forma runda bollar och lägg dem i små muffinsformar av papper. Gör ett hål i mitten av varje kaka. Lägg lite karamelliserad mjölk i varje hål. Ställ formarna på en plåt och grädda mitt i ugnen, 200°, i cirka 15 minuter eller tills de fått färg.

Smält nougaten över vattenbad, håll nougaten över varje kaka. Ställ in i kylskåp så nougaten stelnar.

Smält lite mörk choklad över vattenbad och ringla över nougaten. Låt stelna i kylskåp.

# Kolagrottor med nougat



ANETTE WÅGBERG

## NONSTOPKAKOR

ca 25 kakor

2 ½ hg smör (margarin)

1 dl florsocker

Rör ihop

1 tsk vaniljsocker

1 liten påse nonstop, ca 1 dl grovhackad

2 msk hackade hasselnötter

5 ½ dl mjöl

Blanda ihop och vänd ner i smörblandningen.

## GÖR SÅ HÄR

Trilla degen försiktigt i handen utan mjöl.

Toppa med nonstop.

Grädda i 160° ca 20-25 minuter.

Lycka till



# Nonstopkakor



ANNELI NORLUND-ÖBERG

## RÅGSIKTSBRÖD

½ liter mjölk  
8 dl rågsikt  
6 dl vetemjöl  
2 dl mörk sirap  
1 pkt (50g) jäst  
1 tsk salt

## GÖR SÅ HÄR

Värm mjölk och sirap till 37°.  
Lös upp jästen i mjölkblandningen och tillsätt salt, rågsikt och vetemjöl. Arbeta ihop till en smidig deg.  
Spara lite vetemjöl till utbakningen.  
Låt degen jäsa 30 minuter i bunken.  
Knåda och baka ut till ca 20 bullar och lägg på bakplåtspapper på plåt, låt de jäsa i ytterligare 30 minuter.  
Grädda 225° mitt i ugnen i ca 8 minuter.

# Rågsiktsbröd



MARTIN EKLUND

## CITRONKAKA

200 g smör  
2 dl strösocker  
3 st ägg  
1 st citron  
3 dl vetemjöl  
1 tsk bakpulver  
1 st vaniljstång  
½ burk Lenom Curd

### Topping:

2 dl Philadelphiaost  
50 g smör  
1 dl florsocker  
1 st citron

## GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 175°. Smörj och bröa en form. Vispa smör och socker vitt och fluffigt. Blanda ner äggen. Vispa samman.

Riv skalet och pressa saften av citronen. Blanda ner i smeten tillsammans med mjöl och bakpulver. Blanda ner vaniljfröna i smeten.

Grädda kakan i cirka 1 timme, tills den känns torr i mitten.

Vänd upp kakan och dela den på mitten, fördela lemon curd på halvorna och lägg samman.

Toppingen: Smält smöret, blanda med philadelphiaosten och florsockret.

Riv skalet från hela citronen, spara lite till garnering. Pressa saften av ½ citron. Vispa till en slät smet.

# Citronkaka



ANN-SOFIE EDMARK

ÄLGKÖTT &

ÄLSKADE Å - FISKEMINNE

målfrikt mat om kan fiskeriget cancer stuler

Rokkareälaren Anders Benglin Zoro Zoro

Beroström

## CHOCOLATE CHIP COOKIE DOUGH

Botten:

3 ½ dl krossade digestivekex

6 msk smör, smält

150 g choklad, finhackat (Jag tog mörk choklad)

Cookie dough:

100 g smör, rumstemperatur

1 dl farinsocker

3 msk strösocker

1 nypa salt

1 tsk vaniljsocker

2 dl vetemjöl

2 dl chokladpluppar

Om du inte har det, hacka 200 g choklad i bitar/  
tärningar (jag tog 70% choklad + mörk choklad)

Fyllning:

300 g philadelphiaost, rumstemperatur

½ dl strösocker

1 ägg

1 tsk vaniljsocker

Garnering:

Smält choklad

## GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 175°. Smörj en 25x25 cm form med smör och täck hela med bakplåtspapper, smörj även bakplåtspappret.

Botten: Blanda ihop kexsmulor och smör till en fuktig massa med en gaffel och sedan fingrarna. Rör även i chokladen, blanda ihop allt med fingrarna. Tryck ut massan i formen. Grädda i ugnen i 6 minuter. Låt svalna.

Cookie dough: Vispa smör, strösocker, farinsocker, salt och vaniljsocker slätt. Tillsätt mjöl, vispa bara tills allt blandats. Rör i chokladplupparna. Lägg åt sidan.

Fyllning: Vispa philadelphiaost och socker slätt. Tillsätt ägg och vanilj och vispa bara tills allt blandas väl. Häll fyllningen i formen. Ha över cookie dough, med hjälp av fingrarna. Grädda i ca 30-35 minuter. tills kakan är fast i konsistensen. Låt svalna en stund. Ringla över chokladen. Låt sedan svalna i 1 timma (om du har bråttom kan du stoppa in den i frysen i ca 5 minuter), lyft upp kakan ur formen (med hjälp av bakplåtspappret) och skär slutligen upp i önskad storlek!

# Chocolate chip cookie dough



GUSTAV TAR ÖVER  
PERS LIVSVERK



BIRGIT SÖDERLUND

Anläggningsnytt - från norr till söder

Ny överenskomst med Konsumentverket

## JOHANS "CHOCKLAD-BOLSAR"

100 g smör

$\frac{3}{4}$  dl socker

3 msk kakao

2 tsk vanillinsocker

3 dl havregryn

3 msk Bols likör

## GÖR SÅ HÄR

Blanda allt noggrant.

Rulla i pärlsocker.



# Johans "Chocklad-Bolsar"



JOHAN EKLUND

## VÄRMLANDSTÅRTA

8-10 pers

### Marängbotten:

5 äggvitor

2 ½ dl strösocker

50 g hasselnötter

3 msk kakao

### Smörkräm:

3 äggulor

1 dl strösocker

1 dl vispgrädde

100 g mjukt smör

### Garnering:

50 g rostade mandelspån

lite kakao

## GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 150°. Vispa äggvitorna till skum. Tillsätt hälften av sockret och vispa till en blank och styv massa.

Hacka hasselnötterna och blanda med kakaon och resten av sockret. Vänd försiktigt ner i marängsmeten. Bre ut den på bakplåtspapper till en botten, ca 35x30 cm. Sätt in plåten mitt i ugnen och grädda i 20 minuter. Sänk värmen till 100° och grädda ytterligare 20 minuter. Låt kallna.

Häll äggulorna, sockret och grädden i en tjockbottnad kastrull. Sjud under kraftig vispning tills krämen tjocknar. Ta kastrullen från värmen. Vispa krämen sval. Vispa i det mjuka smöret.

Bre smörkrämen över hela marängbotten. Dela den i två halvor. Lägg dem ovanpå varandra. Sikta över lite kakao och strö över de rostade mandelspånen. Förvaras i kylan fram till servering.

# Värmlandstårta



CHATARINA HOLMGREN

## DANIELS HARISE

2 glas mannagryn  
1 glas socker  
1 glas mild eller naturell yoghurt  
1 msk bakpulver  
½ msk vaniljsocker  
250 g smält smör  
50 g hela mandlar

### Socketlag:

2 glas socker  
1 glas vatten  
1 kork apelsinblomvatten

## GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 225°.

Koka socker och vatten till en sockerlag.  
Låt svalna och tillsätt apelsinblomvatten.  
Koka mandlarna så att skalet blir mjukt.  
Låt det svalna en stund, ta sedan bort skalet.

Blanda mannagryn, socker, bakpulver och vaniljsocker i en skål. Tillsätt smält smör och mild eller naturell yoghurt och blanda till en jämn smet.

Smöra en ugnform (ca 30x20 cm). Fördela smeten i formen och strö över mandlarna.  
Grädda i ca 20 minuter, tills kakan blir gyllene.

Ta ut kakan ur ugnen och slå på ett jämt lager med sockerlag. Låt kakan suga åt sig av lagen och svalna helt innan servering.

# Daniels Harise



DANIEL NILSSON

## WHITE CHOCOLATE COCONUT MACADAMIA COOKIES

5,9 dl mjöl (1 dl väger = 60 gram)  
1 tsk bikarbonat  
½ tsk salt  
2,4 dl smör (226 gram)  
1,6 dl socker  
1,6 dl ljusbrunt muscovadosocker  
1 stort ägg (rumstempererat)  
2 msk mjölk  
1 ½ tsk vaniljextrakt  
170 gram vit choklad  
2,4 dl kokosflingor  
2,4 dl macadamianötter

## GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på ca 175°.

Blanda mjöl, bikarbonat och salt i en skål.

Sätt åt sidan.

Vispa smör och båda sockersorterna i en annan skål i ca 3 minuter, så det blir fluffigt. Tillsätt ägget, mjölken och vaniljextraktet och blanda väl. Blanda i de torra ingredienserna i smör- och sockerblandningen och blanda ordentligt tills det är en jämn smet. Grovhacka vit choklad och macadamianötter. Tillsätt vit choklad, nötter och kokos i smeten och rör om.

Klicka ut teskedsstora klickar på en plåt klädd med bakplåtspapper. Lämna ordentligt mellanrum mellan klickarna, platta till dem lite, så blir de lite jämnare i formen. Grädda i 10-15 minuter, gör ett prov innan. Det blir ganska många kakor, ca 40-50 stycken beroende på hur stora du gör dem.

# White Chocolate Coconut Macadamia Cookies



EVA ERIKSSON

## SEMIFREDDE MED NUTELLA

10 bitar

2 färdiga marängbottnar (finns att köpa bland tårtbottnarna på affären)

4 äggulor

4 äggvitor

2 msk socker

5 dl grädde

400 g ljummen nutella

## GÖR DENNA FANTASTISKA

GLASSTÅRTA SÅ HÄR:

Knäck äggen och separera äggulor i en skål och äggvitor i en. Vispa äggvitorna med 1 msk socker och vispa till hårt skum. Vispa sedan äggulorna med 1 msk socker tills det blir fluffigt. Sista vispar du grädden, vispa den tills du kan bilda toppar med den. Ta fram en rundform, med avtagbara kanter på cirka 25-25 cm. Lägg den första marängbotten där, krossa sedan den andra i en skål, vänd ihop äggvitor, äggula och grädde och blanda i hop med marängkrosset. Ringla ner den ljumna nutellan, går bra att värma i micron några sekunder. Fyll sedan upp formen med denna blandning. Blir någon smet över kan man göra portionsformar och frysa in. Ställ sedan in hela glasskakan i frysen i minst 5 timmar innan servering. Gott med färska bär till.

Denna måste ni prova - krispig , chokladig och alldeles alldeles underbar!

Ta fram den i god tid så att den hinner tina något - då är den godast.



# SemiFredde med nutella



FREDRIK WARG

## BLONDIE

330 g vit choklad  
160 g smör  
4 dl vetemjöl  
1 msk vaniljsocker  
1 tsk salt  
3 ägg  
1 dl socker  
ca 30 hallon

## GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 165°.

Smält chokladen och smöret i vattenbad.  
Blanda vetemjöl, vaniljsocker och salt i en bunke.

Vispa ihop ägg och socker. Rör sedan ner choklad- och smörblandningen. Tillsätt de torra ingredienserna och blanda noga.

Lägg bakplåtspapper i en ugnform (ca 30x20 cm). Fördela smeten i formen och strö över hallonen. Grädda i 25 minuter. Låt kakan svalna och skär den sedan i bitar. Servera som den är eller med en klick vispad grädde.

# Blondie



GUNILLA ÅKERLUND

TOFFEEFYLLDA BROWNIEBOLLAR  
MED MJÖLKCHOKLAD OCH FLINGSALT  
ca 20 st

Brownie:

250 g smör

2 dl kakao

4 ägg

4 ½ dl strösocker

½ tsk salt

2 krm vaniljpulver

3 dl vetemjöl

½ tsk bakpulver

20 stycken toffefyllda chokladbitar  
(typ Center)

200 g mjölkchoklad

Topping:

Flingsalt

ev. chokladströssel

GÖR SÅ HÄR

Brownie: Sätt ugnen på 175°.

Lägg ett bakplåtspapper i en form som är ca 30x20cm. Smält smör i en kastrull och rör ner kakao. Blanda ägg och socker i en bunke. Håll ner kakaoröran i ägg- och sockerblandningen och rör om, tillsätt salt, vaniljpulver och mjölet som är blandat med bakpulver.

Rör till en jämn smet och bred ut i formen.

Grädda i mitten av ugnen ca 20-30 minuter.

Det är gräddningen som är det svåraste momentet, det är nu brownien ska bli sådär perfekt, inte torr men heller inte för kletig. Tänk på att den stelnar till lite efter. Låt den kallna helt i kylan. Skär bitar av browniekakan,

platta ut, lägg i en toffechokladbit, forma till en rund boll och doppa i smält mjölkchoklad. Toppa med flingsalt och/eller chokladströssel. Salt och sött är en grym kombination och lyfter verkligen. Ytan på browniekakan kan bli lite hård och tycker du att den blev lite väl hård kan du skära bort översta delen på kakan. Förvara i kylan men ställ fram lite innan servering för bästa smak.

Ett paket från  
@AGRENSHuset  
Toffeefyllda browniebollar  
med mjölkchoklad och flingsalt

www.agrenshuset.se



DICK GUSTAVSSON

## BLÅBÄRSKAKA

50 g jäst för söta degar

150 g smör

5 dl mjölk

1 dl strösocker

½ tsk salt

Ca 11-13 dl vetemjöl

1 ½ - 2 liter blåbär

3 msk socker

3 msk potatismjöl

1 ägg för pensling av degkanterna

## GÖR SÅ HÄR

Smält smöret. Häll i mjölken och värm till 37° (fingervarmt). Smula ner jästen i en degskål. Tillsätt mjölken. Tillsätt socker, salt och till sist mjölet. Arbeta degen kraftigt tills den känns smidig.

Låt degen jäsa under bakduk minst 30 minuter.

Rör ihop blåbär med socker och potatismjölet.

Kavla ut degen i runda kakor. Fyll på med blåbär men lämna ca 3 cm fritt från kanterna.

Kläm ihop degen efter kanten och över blåbärsfyllningen. Pensla degkanten med uppvispat ägg.

Grädda kakorna i 200° i ca 15 minuter eller när det ser klart ut.

Låt svalna. Ät blåbärskakorna som dom är eller med vaniljsås eller glass.

Får du deg över så kan du baka kanelbullar av resterande.

# Blåbärskaka



ANNELI HÄGGSTRÖM

## FRIDAKAKAN

- EN LÅNGPANNEKAKA FÖR ALLERGIKER  
MJÖLK-, ÄGG- OCH NÖTFRI

Botten:

50 g mjölkfritt margarin  
(Keiju eller Carlshamn)  
3 dl vetemjöl  
2 dl socker  
2 tsk bakpulver  
2 tsk vaniljsocker  
2 msk kakao  
2 dl vatten

Glasyr:

70 g mjölkfritt margarin  
(Keiju eller Carlshamn)  
2 dl florsocker  
1 ½ msk vaniljsocker  
1 ½ msk vatten  
Dofta 1 tsk kakao över kakan

## GÖR SÅ HÄR

Botten: Smält margarin. Rör ihop alla torra ingredienser, sikta gärna så det inte blir klumpar. Rör om så att bakpulvret riktigt blandar sig med mjölet. Tillsätt vatten i mjölkblandningen och rör om, tillsätt margarin och rör till slät smet. Häll smeten i en bakplåtsklädd liten långpanna (20x30 cm). Grädda i ugn ca. 18-20 minuter i 190°. Låt kakan kallna.  
Glasyr: Rör margarin mjukt, tillsätt det övriga och rör till en jämn smet. Bred på den kalla kakan. Dra gärna vågor i glasyren med en gaffel till fint mönster.  
Dofta över med kakao genom en sil.  
Ställ kakan kallt en stund innan du skär den i lagom stora bitar, ca 15 bitar.  
Nästan alla bakverk går att frysa, så även denna.



# Fridakakan

mjölk-, ägg- och nötfri



## NOUGATRUTOR

12 dl havregryn  
400 g smör  
4 dl strösocker  
4 tsk bakpulver  
 $\frac{1}{2}$  dl sirap  
3 tsk vetemjöl

Garnering:

Nougat

På bilden även kanderade rosenblad.

## GÖR SÅ HÄR

Ugn 175°.

Blanda alla ingredienser.

Bred ut på en långpanna.

Grädda i mitten av ugnen, ca 15 minuter.

Skiva nougaten över kakan medans den är varm.

# Nougatruttor



KATRIN VEDIN

## GLASSMARÄNGTÅRTA MED DAIM

12 bitar

Tillagningstid

6,5 timmar varav 30 minuters jobb.

Marängbotten:

100 g hasselnötter

3 äggvitor

2 dl strösocker

Glass-smet:

3 äggulor

½ dl florsocker

5 dl vispgrädde

2 st dubbeldaim eller 1 dl hackad mandel

+ 50 g hackad choklad

Garnering:

Kakao eller hackad choklad och/eller

chokladgodis/bär/frukt

## GÖR SÅ HÄR

Rosta nöterna i en het, torr stekpanna.

Svalnas och grovhackas. Dela äggen. Vispa

vitorna till ett hårt skum. Vispa i sockret

och och blanda ner nöterna. Häll smeten i

en rund form med löstagbar kant. Grädda

marängbotten mitt i ugnen i 150° ca 45

minuter. Låt marängbotten svalna. Vispa

äggulor och florsocker ljust och pösigt. Vispa

grädden och blanda ner den i äggsmeten.

Hacka daim och blanda ner i smeten. Häll

glass-smeten på marängen och bred ut den.

Frys tårtan i minst 5 timmar. Täck den med

folie om den ska stå där längre än 5 timmar.

Tårtan kan förvaras i frysen upp till 3

månader. Vid servering: Låt tårtan stå i

rumstemperatur 30 minuter. eller i kylskåp

1 timma. Dekorera sedan med siktad kakao.

# Glassmarängtårta med Daim



ANNA EKLUND BERG

www.agrenberg.se

VÄRMEPUMPAR • BYGG • KYLA  
ventilation & el ab  
Gullängesvägen 26, 891 43 Örebro  
Tel 177 21 • Fax 850 59  
www.tf-vent-el.se info@tf-vent-el.se

LILLA GULA 2015

VIFÄR DIG ATT SMÅS  
HÄR FÖREGRÄNSAR VÅR LILLA GULA  
SOM HÄR FÖREGRÄNSAR VÅR LILLA GULA

LILLA GULA 2015

VÄRMEPUMPAR • BYGG • KYLA  
ventilation & el ab  
Gullängesvägen 26, 891 43 Örebro  
Tel 177 21 • Fax 850 59  
www.tf-vent-el.se info@tf-vent-el.se

LILLA GULA 2015

VÄRMEPUMPAR • BYGG • KYLA  
ventilation & el ab  
Gullängesvägen 26, 891 43 Örebro  
Tel 177 21 • Fax 850 59  
www.tf-vent-el.se info@tf-vent-el.se

## GODMORGON BULLAR

10 bullar

3 dl vatten

25 g jäst

7 dl vetemjöl (eller byt ut hälften med rågsikt)

2 msk olja

1 tsk salt

1 tsk socker

## GÖR SÅ HÄR

Rör samman samtliga ingredienser och den smulade jästen för hand eller i maskin.

Arbeta till en smidig deg.

Låt jäsa en stund.

Går att jäsa på plåt över natten i kylskåp och grädda på morgonen.

Går även att jäsa en stund och sedan frysa degen och grädda vid senare tillfälle.

Grädda i 200° ca 10 minuter.

# Godmorgon bullar



LEIF DYLICKI

## RÖR-IHOP-BRÖD

4 dl vetemjöl

3 dl rågmjöl

2 dl havregryn

1 tsk bakpulver

2 tsk bikarbonat

1 ½ krm salt

4 ½ dl fil eller yoghurt

1-2 dl rivna morötter

1 dl rivet äpple

Drygt ½ dl ljus sirap

Valfritt: hackade nötter, mandel, pumpakärnor,  
eller liknande

## GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 175°.

Smörj en bakform, 1 ½ liter.

Rör ihop de torra ingredienserna i en bunke. Tillsätt övriga ingredienser och blanda väl. Häll upp i den smorda formen. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 1 timme. Låt svalna under handduk och ät gärna brödet ljummet!



# Rör-i-hop-bröd



GUNILLA EKLUND

## FRASIG FRUKT- OCH BÄRPAJ

4-5 äpplen eller valfri frukt/bär

125 g smör

1 ½ dl socker

½ msk potatismjöl

2 dl vetemjöl

¾ tsk bakpulver

ev 1 tsk vaniljsocker

## GÖR SÅ HÄR

Smält smöret och rör i alla ingredienser.

Lägg frukten/bären i en form och bred över smeten. Gräddas i 200°, ca 30 minuter.

Serveras med vaniljvisp/sås eller grädde.

# Frasig frukt- och bärpaj



LENA HÄGGLUND

## SUPERENKLA FAVORITER

100 g smör

100 g margarin

3 msk kakao

3 tsk vaniljsocker

5 dl vetemjöl

2 ½ dl strösocker

## GÖR SÅ HÄR

Rör smörblandningen mjuk och smidig.

Tillsätt kakao och vaniljsocker.

Arbeta in mjölet till en smidig deg.

Arbeta till sist in strösockret.

Dela degen i tre delar och rulla till längder.

Lägg på en plåt.

Grädda i mitten av ugn, 175° i 10 minuter.

Skär kakorna på snedden innan dom kallnat.

# Superenkla favoriter



PETER NORENIUS

## RABARBERDRÖM

½ kg rabarber sköljda, skurna i mindre bitar

2 ½ dl strösocker

4 msk smält smör

1 citron

4 st ägg

5 dl strösocker

1 tsk salt

6 dl vetemjöl

3 tsk bakpulver

1 dl hett vatten

## GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 150°.

Blanda rabarberbitar, socker, citronskal och smält smör. Häll i långpanna täckt med bakplåtspapper, något mindre än den som hör till ugnen så får kakan en bättre form.

Vispa ägg, socker och salt pösigt. Blanda vetemjölet med bakpulvret och häll i äggsmeten. Tillsätt saften från citronen och det heta vattnet. Häll smeten över rabarbern i långpannan. Grädda mitt i ugnen en timme.

Låt kakan svalna innan den vänds upp och ner, så att rabarbern kommer uppåt.

Dra försiktigt av bakplåtspapperet.

Skär i bitar och servera med lättvispad grädde smaksatt med vaniljsocker.

# Rabarberdröm



MARIANN VÄÄNÄNEN

## SAFTIGA CHOKLADRUTOR

5 dl socker  
5 dl mjöl  
6 msk kakao  
4 tsk bakpulver  
6 tsk vaniljsocker  
300 g smält smör  
3 dl hett kaffe eller vatten  
4 ägg

Glasyr:

200 g Philadelphiaost  
150 g rumsvarmt smör  
3 dl florsocker  
3 tsk vaniljsocker

Kokos

## GÖR SÅ HÄR

Blanda allt utom äggen i en bunke, därefter röres 4 ägg ner.

Häll smeten i en smord långpanna och grädda i 200° ca 20 minuter. Låt svalna.

Glasyr: Rör ihop alla ingredienser och bred över den avsvalnade kakan. Strö kokos över. Skär i rutor.



# Saftiga Chokladrutor



BENNY LINDSTRÖM

## KLADDKAKA FRÅN MARS

200 g smör

2 ½ dl strösocker

3 ägg

2 ¾ vetemjöl

1 dl kakao

1 nypa salt

1 burk kondenserad chokladmjölk

3 Mars chokladbitar dela varje bit i fyra

## GÖR SÅ HÄR

Börja med att sätta ugnen på 175° och smöra en form med löstagbara kanter, 20 cm.

Smält smöret och ställ åt sidan.

Vispa ihop strösocker och ägg. Tillsätt de torra ingredienserna och rör ihop till en klumpfri smet. Rör ner smöret - lite i taget. Häll hälften av smeten i formen, klicka över chokladmjölken och tryck ner chokladbitarna. Häll på resten av smeten.

Grädda mitt i ugnen i 20-25 minuter

Låt svalna i kylskåp i minst 3 timmar.

# Kladdkaka från Mars



MARIE NILSSON

## CHOCOLATE CHIP WALNUT BROWNIES

350 g mjukt smör  
6 dl strösocker  
3 dl kakao av god kvalitet  
1 dl ljus sirap  
½ tsk salt  
6 ekologiska ägg  
3 dl vetemjöl  
400 g vit kvalitetschoklad  
250 g valnötter

### Fudge Glaze:

3 dl vispgrädde  
1 dl mjölk  
1 dl ljus sirap  
1 tsk malen ingefära  
400 g mörk kvalitetschoklad 70%

Valnötter till garnering

## GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 175°.

Vispa smör och strösocker vitt och krämnt. Rör ner kakao, sirap och salt. Rör i ett ägg i taget och vänd sist ner vetemjålet i smeten. Hacka chokladen grovt och vänd ner den och hela valnötter i smeten.

Lägg ett bakplåtspapper i botten av en ugnsplåt med kant och fyll med smet. Grädda kakan i mitten av ugnen i 15-25 minuter. Prova med en sticka, den ska vara lite kladdig. Låt kakan svalna.

Fudge Glaze: Koka upp vispgrädde, mjölk, sirap och malen ingefära. Ta av kastrullen från värmen. Finhacka chokladen och blanda den med den varma gräddmjölken så att chokladen smälter. Bred ut glasyren över kakan, strö över valnötter och låt den stelna i kylan. Skär sedan kakan i rutor.

# Chocolate Chip Walnut Brownies



MARTIN OMNELL

## FALSK POTATISBAKELSE

Botten:

4 ägg

4 ½ dl mjölk

200 g smält margarin

6 dl mjöl

3 tsk bakpulver

3 tsk vaniljsocker

Smörkräm:

200 g smör

3 dl florsocker

3 tsk vaniljsocker

3 dl snabbmarzan

ca 200-300 g riven mandelmassa

kakao

## GÖR SÅ HÄR

Vispa ägg och socker pösigt. Tillsätt av-svalnat margarin och mjölk. Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker. Rör försiktigt ner i smeten. Hällsmeten i långpanna med bakplåtspapper. Grädda nedre delen av ugn 175° ca 20 minuter.

Smörkräm: Röres slätt med träslev, tillsätt sedan 3 dl snabbmarzan, bred ut på kakan när den kallnat.

Strö över riven mandelmassa och sikta över kakao. Låt kakan kallna, skär den i bitar.

# Falsk potatisbakelse



LENA EDSTRÖM

## BROWNIE MED KOKOSTOSCA

ca 20 st

200 g smör

4 ägg

6 dl socker

1 dl kakao

2 krm salt

1 msk vaniljsocker

3 dl vetemjöl

Kokostosca:

200 g kokosflingor

2 dl socker

1 dl ljus sirap

1 ½ dl grädde

75 g smör

## GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 200°. Smöra en långpanna med höga kanter, ca 30 x 40 cm.

Lägg i ett bakplåtspapper. Smält smöret i en kastrull. Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Tillsätt kakao, salt, vaniljsocker och vetemjöl. Rör till en jämn smet. Tillsätt det smälta smöret och håll smeten i långpannan. Grädda i ca 10 minuter.

Kokostosca: Koka under tiden samman kokos, socker, sirap, grädde och smör till en tjock smet. Rör om under tiden.

Ta ut kakan ur ugnen och bred kokostoscan över den fortfarande kladdiga kakan.

Grädda ytterligare ca 10-15 minuter.

Låt kakan svalna och skär den sedan i rutor.



# Brownie med kokostosca



ANTON EKLUND

## SEGA DUMLESNITT

150 g rumsvarmt smör

1 ½ dl socker

1 ½ msk vaniljsocker

1 ½ msk ljus sirap

4 dl mjöl

1 ½ tsk bakpulver

Dumlekolor

## GÖR SÅ HÄR

Klä en plåt med bakplåtspapper.

Nyp ihop alla ingredienser utom Dumle till en smidig deg. Rulla ut degen till två längder och gör en fördjupning längs mitten.

Dela Dumlekolorna på längden och tryck ner halvorna i mittenranden.

Lägg längderna brett isär på plåten, dom flyter ut ganska mycket.

Grädda i 175° i mitten av ugnen ca 12-15 minuter. Låt kakorna svalna en aning innan du skär dem i snitt.

Går bra att frysa in.

# Sega Dumlesnitt



MARTINA LÄNGERT

## LAKRITSCUPCAKES MED LAKRITSTOPPING

100 g smör  
1 dl mjölk  
1 dl vetemjöl  
1 dl kakao  
2 msk lakritsgranulat  
1 tsk bakpulver  
3 ägg  
2 dl strösocker

Till glasyr:

90 g rumsvarmt smör  
7 ½ dl florsocker  
150 gr färskost, t.ex. Philadelphia cream cheese  
1 msk lakritssirap eller 2 msk ljus sirap  
1 msk lakritspulver  
svart pastafärg  
strössel

## GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 175°. Har du en muffinsplåt så använd gärna den tillsammans med muffinsformar. Har du inte någon sån plåt sätter du ut formarna med lite mellanrum på en bakplåt. Börja med att smälta smöret. Ta från värmen och häll i mjölken. Blanda mjöl, kakao, lakritsgranulat och bakpulver i en skål och rör runt med en gaffel tills de torra ingredienserna blandat sig. Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Blanda ner mjölblandningen i äggsmeten lite i taget samtidigt som du tillsätter smörmjölken. Vispa försiktigt ihop till en slät smet. Klicka ner smeten i muffinsformarna (fyll till ca 3/4) och grädda i mitten av ugnen i ca 20 minuter. Låt svalna innan du spritsar på glasyren.

Vispa smör och florsocker till glasyren tills det blir en slät kräm. Rör sedan ner färskosten. Färga glasyren med svart pastafärg och smaksätt med lakritssirap eller ljus sirap blandad med lakritspulver. Spritsa eller bred glasyren på muffinsen. Toppa med lite färgglatt strössel.

# Lakritscupcakes med lakritstopping



TORD SONDELL

## SVÄRMORS SNABBKAKOR

1 ½ dl havregryn  
1 ½ dl socker  
1 ½ dl mjöl  
1 ½ dl hackade russin  
1 tsk bikarbonat  
½ ägg  
1 hg smält smör

## GÖR SÅ HÄR

Blandas och klickas ut glest.  
175°, ca 8 minuter.

# Svärmors snabbkakor



MATS GIDLUND

## CHOKLAD- OCH HASSELNÖTSMACARONS

4 äggvitor  
½ dl strösocker  
150 g hasselnötter (fint malen)  
4 dl florsocker  
2 tsk kakao

### Fyllning:

100 g smör  
1 ½ dl florsocker  
1 tsk vaniljsocker  
1 äggula  
125 g hasselnötter (fint malen)  
1 msk kakao  
2 msk nutella

## GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 150°.

Vispa ihop äggvitorna. Tillsätt strösocker lite i taget och vispa till en toppig maräng. Vispa försiktigt i de malda nöterna och florsockret.

Spritsa ut smeten på ett bakplåtspapper (som en 5-krona). Låt kakorna vila på plåten i 60 minuter (detta för att de inte ska spricka i ugnen). Grädda i 10-12 minuter i nedre delen av ugnen.

Låt kakorna svalna. Med fördel tar ni bort dem från pappret direkt efter uttag från ugnen.

Fyllning: Vispa smör, florsocker och vaniljsocker pösigt. Vispa ner äggulan. Blanda ner nötter, kakao, nutella och rör om.

Tips! Låt äggvitorna vara i rumstemperatur ett dygn innan bakning.



# Choklad- och hasselnötsmacarons



MONICA BERGLUND

## NYTTIGA KANELHAVREKAKOR

1 banan  
2 dl havregryn  
1 tsk kanel

## GÖR SÅ HÄR

Mosa bananen och blanda med havregryn och kanelen.

Klicka ut på en plåt, 12 runda kakor, grädda mitt i ugnen, 15 minuter i 180°, tills de är gyllenbruna.

Perfekt efter träning!

# Nyttiga kanelhavrekakor



PATRIK WEDIN

## CITRON- OCH LIMEPAJ

### Pajdeg:

125 g smör

3 dl mjöl

2 msk socker

2-3 msk vatten

### Fyllning:

3 ägg

2 dl socker

2 msk mjöl

1 msk vaniljsocker

2 dl vispgrädde

1 citron, cest och saft

1 lime, cest och saft

## GÖR SÅ HÄR

30 minuter, 200°.

Rör ihop pajdegen och tryck ut den i en 24 cm pajform.

Vispa socker och ägg poröst. Rör ner mjöl, vaniljsocker och grädden. Riv cest och pressa ut saften från citron och lime. Rör ner i smeten. Häll sedan det i pajskalet och grädda i nedre delen av ugnen i 30 minuter. Låt pajen svalna och sikta över florsocker. Servera tillsammans med vispad grädde eller vaniljvisp samt färska bär.

# Citron- och limepaj



MARLENE BYLIN

## KLADDKAKA DÉ LUX

2 st ägg  
3 dl strösocker  
2 dl vetemjöl  
1 msk vaniljsocker  
3 msk kakao  
100 g smör

### Topping:

150 g vit choklad  
150 g philadelphiaost  
50 g smör  
2 dl florsocker

## GÖR SÅ HÄR

Vispa ägg och socker poröst. Blanda i en annan skål, mjöl, vaniljsocker och kakao. Blanda ner mjölblandningen i ägg- och sockerröran. Smält smöret och vispa ner i smeten. Grädda i 175° mitt i ugnen i ca 20 minuter. Låt kladdkakan svalna i minst 30 minuter.

Topping: Smält chokladen över vattenbad, låt den svalna en liten stund. Blanda philadelphiaost, smör och florsocker med en elvisp. Blanda i chokladen med elvispen, låt toppingen svalna.

Bred ut toppingen på kladdkakan.

# Kladdkaka dé lux



ROGER VEDIN

## FOCACCIA MED VÄSTERBOTTENSOST OCH ROSMARIN

25 g jäst  
4 dl vatten  
½ dl olivolja  
2 msk honung  
7 dl vetemjöl  
En nypa flingsalt  
Västerbottensost  
En kruka rosmarin

## GÖR SÅ HÄR

Vispa ut jästen med vatten, olivolja, honung och flingsalt i en bunke.

Tillsätt lite vetemjöl i taget och arbeta samman till en deg och knåda den i cirka 5 minuter.

Jäs degen till dubbel storlek i en bunke täckt med bakduk, i cirka 35 minuter.

Sätt ugnen på 225°.

Smörj en långpanna med olivolja.

Platta ut degen i långpannan tills den är cirka 1-2 cm tjock och låt jäsa under bakduk till dubbel storlek, cirka 30 minuter.

Tryck i små kuber (har du riven hemma kan du göra små bollar) av Västerbottensost i valfri mängd i degen, ringla över rikligt med olivolja och strö över flingsalt och rosmarin.

Baka brödet i mitten av ugnen tills det är gyllene, cirka 10 minuter.

Servera brödet nybakat.



# Focaccia med Västerbottensost och rosmarin



SANNA KRANTZ

## BJÖRNAKAKA

2 ägg  
3 dl strösocker  
1 ½ gräddmjölk  
3 dl vetemjöl  
3 tsk kanel  
2 tsk bakpulver  
75 g smält svalnat smör

### Smörkräm:

50 g rumsvarmt smör  
2 dl florsocker  
1 äggula  
2 tsk vaniljsocker

## GÖR SÅ HÄR

Vispa ägg och socker poröst, blanda i gräddmjölken (eller 1 dl mellanmjölk och 0,5 dl grädde).

Blanda ihop vetemjöl, kanel, bakpulver.

Rör försiktigt ner i smeten.

Tillsätt det smälta smöret.

Häll smeten i en smord, bröad form.

Grädda i ugn, 175° ca 30-35 in. Låt kallna.

Smörkrämen: Rör smöret mjukt, tillsätt florsocker, äggula och vaniljsocker, rör ihop.

Dela den kalla kakan i två delar. Bred på smörkrämen på ena halvan och lägg sedan ihop kakan. Strö på florsocker.

# Björnakaka



SOFIA NÄSLUND

## BANAN- & TOFFEEPAJ

14 digestivekex (ca 1 paket)

100 g smör

1 burk karamelliserad mjölk (ca 400 g)

3 bananer

3 dl vispgrädde

Garnering:

kakao och färska hallon

## GÖR SÅ HÄR

Mixa kexen i en matberedare eller krossa i mortel till smulor.

Smält smöret och blanda med kaksmulorna. Tryck ut i botten på en form med löstagbara kanter. Låt botten stå i kylan att stelna ca 20 minuter.

Bred ut karamelliserad mjölk över hela botten och lägg skivade bananer ovanpå. Vispa grädden fluffig och bred ut på kakan. Toppa med hallon och pudra över kakao vid servering.

# Banan- & toffeepaj



ULF AFVANDER

## CHOKLADBROWNIE MED DULCE DE LECHE, SKUMTOMTEFLUFF OCH CHOKLAD

### Brownie:

110 g smör smält  
50 g mörk choklad, hackad  
1,2 dl kakao  
3 dl strösocker  
1 nypa salt  
1 tsk vaniljpulver  
1 ägg  
1 ½ dl vetemjöl  
1 dl chokladknappar

### Caramellager:

ca ½ dl Choklad dulce de leche

### Skumtomtefluff:

1 påse skumtomtar  
3 dl vispgrädde

### Chokladtäcke:

165 g mörk choklad, hackad  
1 msk vispgrädde  
2 msk smör

## GÖR SÅ HÄR

Skumtomtefluff: Klipp skumtomtarna i små bitar. Häll grädden i en kastrull och värm på låg värme. Tillsätt skumtomtarna, vispa på låg värme tills de har smälts ner helt. VIKTIGT! Låt det ta sin tid annars så bränner du det! Häll röran i en ren skål, låt den stelna i kylen i minst 6 timmar, helst över natten. Fluffet ska vara genomkallt innan du vispar det med en elvisp som grädde. Brownie: Sätt ugnen på 175°. Klä en form, 20x25 cm, med bakplåtspapper. Smält smöret tillsammans med chokladen, blanda ordentligt. Blanda i de övriga ingredienserna och blanda väl. Häll smeten i formen och grädda mitt i ugnen i ca 15 minuter. Låt svalna helt. Fördela Choklad dulce de lechen på brownien och fördela skumtomtefluffet jämnt därpå. Låt stå i kylen medans du gör choklادتäcket. Choklادتäcke: Värm chokladen med grädden och smöret i en skål i mikron. 3x25 sekunder, rör om lite då och då men lämna den aldrig. Blanda allt ordentligt innan du försiktigt håller det på fluffet. Låt stå och stelna i kylskåpet i minst 2-3 timmar innan servering. Choklادتäcket ska stelna helt.

# Chokladbrownie

med dulce de leche,  
skumtomtefluff och choklad



PATRICK EDLUND

## TOFFIFEEFORMAR

100 g mjukt smör

½ dl socker

1 ½ dl mjöl

½ tsk bakpulver

15 st Toffifee godisar

## GÖR SÅ HÄR

Blanda alla ingredienser till smördegen och rulla 15 st bollar och placera dem i aluminiumformar på en plåt. Tryck i en Toffifee i varje. Grädda i 175 gr i ca 15 minuter.



# Toffifeeformar



## BLÅBÄRSSNITTAR

26-30 st

2  $\frac{3}{4}$  dl vetemjöl

$\frac{1}{2}$  dl socker

$\frac{1}{2}$  msk vaniljsocker

150 g smör, kylskåpskallt

1 liten äggula

## FYLLNING

3-4 msk blåbärssylt

## GLASYR

1 dl florsocker

2 tsk vatten

## GÖR SÅ HÄR

Kör ihop ingredienserna till degen i en matberedare till en smidig deg.

Lägg degen kallt i ca 30 minuter.

Sätt ugnen på 175°.

Knåda degen lätt, dela den i två delar och rulla dem till rullar, ca 35 cm långa.

Lägg rullarna på en plåt med bakplåts-papper. Tryck till dem och gör en fördjupning i mitten längs med hela biten.

Fördela blåbärssylt i fördjupningen.

Grädda längderna mitt i ugnen i 15-20 minuter. Blanda under tiden glasyren.

Låt längderna svalna. Ringla över glasyren och skär dem i sneda snittar.

# Blåbärssnittar



## RULLTÅRTA MED APELSINKRÄM

3 ägg

1 ½ dl socker

¾ potatismjöl

¼ dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

Apelsinkräm:

2 blad gelatin

1 ägg

½ dl socker

1 ½ dl vispgrädde

rivet skal av ½ apelsin

1 ½ dl pressad saft av apelsin

## GÖR SÅ HÄR

Ugnstemp: 250°, varmluft 200°.

Börja med apelsinkrämen: Lägg gelatinbladen i rikligt med kallt vatten.

Blanda ägg, socker och grädde i en kastrull. Sjud blandningen på svag värme under oavbruten vispning tills den tjocknar.

Krämen skär sig om den kokar.

Krama ur gelatinbladen och lägg ner dem i krämen. Rör om tills de smält. Tillsätt skal och saft av apelsin. Låt krämen stå kallt ca 2 timmar.

Rulltårtan: Vispa ägg och socker pösigt.

Blanda potatismjöl, mjöl och bakpulver.

Vänd ner det i smeten. Bred ut smeten på ett bakplåtspapper i en långpanna, 30x40 cm. Grädda mitt i ugnen ca 5 minuter. Stjälp upp kakan på sockrat papper eller fuktig duk. Dra bort papperet som kakan gräddats på. Låt den kallna.

Bred apelsinkrämen på kakan och rulla ihop den. Låt rulltårtan ligga kallt innan den ska skäras.

# Rulltårta med apelsinkräm



ÅSA NORDLUND

## RULLTÅRTA MED NOUGATFYLLNING

3 ägg  
2 dl strösocker  
2 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
½ dl mjölk

### Fyllning:

100 g rumsvarmt smör  
1 ½ dl florsocker  
1 äggula  
150 g nougat  
(t ex Odenses nougat eller Guldnougat)

### Garnering:

kakao  
konserverade mandariner

## GÖR SÅ HÄR

Vispa ägg och socker riktigt pösigt. Blanda mjöl och bakpulver och sikta ner i smeten. Tillsätt mjölk och blanda försiktigt om till en slät smet.

Häll smeten i en långpanna, 30x40 cm, klädd med bakplåtspapper. Grädda strax under mitten i ugnen, 225° i 7 minuter. Stjälp upp kakan på ett sockrat bakplåtspapper och låt kallna.

Fyllning: Rör ihop rumsvarmt smör, florsocker och äggula till en slät kräm. Tillsätt nougaten i bitar, den måste vara riktigt mjuk, och rör ihop. Bred nougatkrämen över rulltårtan och rulla ihop från långsidan, skär i önskade skivor. Pudra lite kakao över skivorna och garnera med konserverade mandariner.

# Rulltårta med nougatfyllning



JOHAN NILSSON

## DUMLEMUFFINS

ca 12 st

150 g 70% mörk choklad

100 g smör

2 ägg

2 dl socker

½ dl kakao

1 tsk vaniljsocker

1 krm salt

1 tsk bakpulver

2 dl vetemjöl

Dumlekolor

Muffinsformar

## GÖR SÅ HÄR

Ställ ugnen på 200°.

Smält smör i kastrull, bryt ner chokladen och rör om tills all choklad har smält.

Vispa ägg och socker.

Häll i alla torra ingredienser, blanda och häll sedan i choklad- och smörblandningen.

Fyll ¾ av formen med smet och lägg en hel Dumle ovanpå varje.

Grädda i 10-12 minuter i mitten av ugnen.

Ät muffinsen som de är eller servera med vaniljglass/grädde.



# Dumlemuffins

CHOKLADFABRIKEN  
STOCKHOLM



JONNA PAANANEN

## RULLRÅN

2 ägg

1 mugg socker

1 mugg vatten

1 mugg skirat smör

½ mugg potatismjöl

1 ½ mugg vetemjöl

½ tsk bakpulver

1 tsk vaniljsocker

## GÖR SÅ HÄR

Blanda alla ingredienser och grädda sedan i rullrånstjärn på hög värme.

# Rullrån



CARL ULLSTEN

## KAKAS VALNÖTSTRYFFEL

12-14 bitar

### Botten:

150 g smör

100 g mörk choklad

2 msk kakao

4 ägg

1 ½ dl strösocker

½ tsk bakpulver

1 nypa salt

2 dl vetemjöl

### Tryffel:

1 ½ dl vispgrädde

2 msk smör

200 g mörk choklad, hackad

### Garnering:

En liten påse valnötskärnor

## GÖR SÅ HÄR

Botten: Sätt ugnen på 175°. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt chokladen, bruten i bitar, och kakaon. Rör om tills chokladen har smält. Låt blandningen svalna.

Vispa ägg och socker pösigt. Tillsätt bakpulvret blandat med salt och mjöl samt smörblandningen. Rör ihop allt till en slät smet. Häll smeten i en smord och bröad form, 23-24 cm i diameter.

Grädda kakan mitt i ugnen i ca. 30 minuter. Låt den kallna helt i formen.

Tryffel: Koka upp grädde och smör i en kastrull. Häll blandningen över chokladen i en skål och rör om till en slät smet.

Låt tryffeln tjockna i kylan en stund.

Vänd upp kakan på serveringsfatet.

Bred ut tryffeln över botten.

Dela på valnötskärnorna och placera ut dem jämt på kakan som garnering.

Ställ kakan i kylan tills tryffeln har stelnat.

# Kakas Valnötstryffel



## ENKEL OCH GOD KOKOSTÅRTA

2 dl kokos

2 dl socker

2 ägg

2 msk smält smör

Garnering:

Frukt/bär av något slag

2 dl vispad grädde

kakao

## GÖR SÅ HÄR

Allt röres i hop med en sked. Täck en form med löstagbara kanter med bakplåtspapper och håll i smeten.

Grädda 20 minuter i 200°.

Vänd upp på tallrik, kakan ska vara kladdig under.

Lägg på frukt/bär av något slag, ex. klyftor av persikor eller mandarinklyftor på burk.

Garnera med 2 dl grädde och sikta kakao över.

# Enkel och god kokostårta



## CHOKLADMUFFINS MED KAFFEFROSTING

12 st

100 g mjöl

1 msk bakpulver

1 msk vaniljsocker

en nypa salt

175 g socker

100 mörk choklad

225 g smör

4 ägg, vispade

Fosting:

50 mjukt smör

250 g florsocker

2 msk kakao

1-2 msk kallt kaffe (starkt)

## GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 200°.

Sikta ner mjöl, bakpulver, vaniljsocker och salt i en bunke. Rör ner sockret.

Smält choklad och smör i en kastrull på inte allt för hög värme. Rör ner chokladblandningen i mjölet. Tillsätt de vispade äggen och rör tills allt har blandats.

Skeda upp i formar och grädda i 17-20 minuter. Låt svalna innan du spritsar frosting.

Frosting: Vispa smöret mjukt och med elvispen, tillsätt florsockret lite i taget medan du vispar på låg fart. Rör sedan i kakaon och kaffet. Fortsätt sedan att vispa på medelhastighet i några minuter så att krämen tjocknar ordentligt. Den skall vara riktigt fast i konsistensen. Spritsa och dekorera muffinsen.



# Chokladmuffins med kaffefrosting



GUNNAR BOHMAN

## FILMJÖLKSBRÖD

2 dl fiberhavregryn  
5 dl vetemjöl  
1 dl linfrö  
1 dl tranbär (alt. russin)  
1 dl grovhackade hasselnötter  
2 tsk bikarbonat  
1 tsk salt  
4 dl filmjök  
½ dl sirap  
½ dl lingonsylt

## GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 200°. Blanda de torra ingredienserna i en bunke. Rör i filmjök, sirap och sylt. Klicka ner smeten i en smord, avlång bakform (ca 1 ½ liter). Grädda i nedre delen av ugnen ca 1 timme. Stjälp upp limpan och låt den svalna under bakduk.

KBA

# Filmjölksbröd



MAGNUS EDLUND



## HERRGÅRDSRUTOR

Kakan:

2 ägg

2 dl socker

1 ½ dl vatten

3 dl mjöl

2 tsk bakpulver

Glasyren:

100 g margarin

1 ½ dl socker

3 tsk vaniljsocker

1 ägg (1 vita + 1 gula)

Riklig mängd kokoschips

## GÖR SÅ HÄR

Ugn: 200°.

Vispa ägg och socker pösigt. Tillsätt vattnet och mjöl blandat med bakpulver. Häll smeten i en smord och bröad långpanna.

Grädda i mitten av ugnen i ca 10 minuter.

Glasyren: Blanda margarinet, sockret, vaniljsockret och äggvitan i en kastrull.

Sjud ett par minuter under omrörning.

Röran blir aningen tjockare. Låt svalna, sen blanda i äggulan. Bred glasyren över den varma kakan och strö över riklig mängd med kokoschips.

# Herrgårdsrutor



GUNILLA JÖNSSON

## PEPPARKAKSSNITTAR

- Kolakakor med pepparkakssmak  
ca 25 st

100 g rumsvarmt smör  
1 dl socker  
2 msk ljus sirap  
2 ¼ dl mjöl  
½ tsk bikarbonat  
1 tsk malen nejlika  
1 tsk malen ingefära  
1 tsk malen kanel  
1 tsk vaniljsocker

## GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 175°. Rör ihop smör, socker och sirap till en krämig smet. Tillsätt övriga ingredienser och arbeta ihop till en kletig deg. Använd händerna. Rulla till 2 längder och lägg på en plåt med bakplåtspapper (på längden). Platta till dem något. Grädda mitt i ugnen tills längderna flutit ut och fått en gyllenbrun färg. Skär längderna i sneda bitar medan de fortfarande är varma. Låt svalna på plåten.

# Pepparkakssnittar



JOACIM SÖDERLUND

## SILVIAKAKA

4 ägg

4 dl strösocker

5 dl vetemjöl

4 tsk bakpulver

2 ½ dl varmt vatten

Glasyr:

200 g smält smör

2 ½ dl strösocker

2 äggulor

4 msk vaniljsocker

Garnering:

1 ½ dl kokosflingor

## GÖR SÅ HÄR

Klä en långpanna (ca 30x40 cm) med bakplåtspapper.

Vispa ägg och socker pösigt. Blanda vetemjöl och bakpulver och tillsätt det i äggsmeten. Rör om. Tillsätt det varma vattnet (kokat och svalnat något) under omrörning. Grädda i 175° i ca 15-20 minuter (svagt ljusbrun), prova med sticka. Låt svalna.

Glasyr: Smält smöret, tillsätt socker, äggulor och vaniljsocker under omrörning, låg småputtra tills sockret smälts. (4 msk vaniljsocker kan låta mycket men det behövs alltihop.) Bred glasyren på kakan. Glasyren är ganska lös men den tjocknar när den blir kall. Strö över kokosflingorna. Låt kakan stå kallt. Skär sedan i rutor.



# Silviakaka



PETER ENGSTRÖM

## KANELBULLAR

150 g smör eller margarin, rumsvarmt  
(eller 1½ dl flytande)  
5 dl mjölk  
50 g (1 pkt) jäst för söta degar  
1 dl strösocker eller vit baksirap  
½ tsk salt  
eventuellt 2 tsk stött kardemumma  
800 g (ca 1,4 l) vetemjöl

### Kanelfyllning:

150 g rumsvarmt smör eller margarin  
1 dl strösocker  
2 msk kanel

## GÖR SÅ HÄR

Värm mjölken till 37° (fingervarmt).  
Smula ner jästen i en degskål. Håll över  
mjölken och rör om. Tillsätt matfettet i  
bitar, socker eller sirap, salt och eventuell  
kardemumma. Mät upp mjölet. Håll det  
luftigt direkt ur påsen i ett litermått. Skaka  
inte måttet. Tillsätt mjölet men spar ½ dl till  
utbakningen. Arbeta degen kraftigt, cirka  
5 minuter med maskin eller 10 minuter för  
hand, tills den känns smidig. Låt degen jäsa  
övertäckt med bakduk cirka 30 minuter.  
Arbeta ner degen med maskin eller knåda  
den lätt på mjölat bakbord. Dela degen i 4  
delar. Kavla ut varje del till en avlång kaka.  
Rör ihop ingredienserna till fyllningen och  
bred ett tunt lager på kakan. Rulla ihop till  
en rulle. Skär rullen i 10 delar och lägg dem  
med snittytan upp i pappersformar eller  
på plåtar täckta med bakplåtspapper. Låt  
jäsa under bakduk cirka 40 minuter. Värm  
ugnen till 225-250°. Pensla och grädda  
bullarna mitt i ugnen, 5-10 minuter.  
Låt bröden svalna på galler under bakduk.

# Kanelbullar



STEFAN ARNLUND

## KESOBRÖD UTAN MJÖL

Ca 15 bitar

500 g Keso

4 ägg

2 tsk bakpulver

1 msk fiberhusk

$\frac{3}{4}$  tsk salt

1 dl linfrön

1 dl sesamfrön

1 dl solroskärnor

1 dl pumpakärnor

## GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 225°.

Vispa upp äggen lite fluffiga. Rör ner keson.

Blanda alla torra ingredienser och tillsätt

dem i äggvröran. Rör om ordentligt.

Bred ut smeten till en rektangel på en ugnsplåt med bakplåtspapper ca 1 cm tunn.

Grädda brödet mitt i ugnen i ca 18-20 minuter.

Låt det svalna på plåten. Skär brödet i

rutor med en vass kniv eller klipp med en

sax. Brödet går bra att frysa in.

# Kesobröd utan mjöl



## PIKKE-KAKOR

6 liter vanlig mjölk  
2 paket jäst  
4 tsk salt  
600 g smält margarin  
4 flaskor sirap (à 750 g)  
4 kg rågsikt  
2-4 msk hjorthornssalt (1 påse)  
5 paket vetemjöl (2 paket sparas till utbakning)

## GÖR SÅ HÄR

Värm mjölken till 37° (fingervarmt). Bryt sönder och rör ut jästen med en skvätt mjölk i en stor balja, tillsätt resten av mjölken, sirap och smält margarin. Blanda salt och hjorthornssalt i en rågsiktspåse, rör sedan ner mjöl, degen ska vara lös. Spara ca: 2 påsar av vetemjölet till utbakningen. Låt degen jäsa under en handduk tills den börjar bubbla. Det tar cirka 1-3 timmar. Håll ca ¼ del av degen på mjölat bord, rör i mer mjöl så att degen kan arbetas på bordet, forma den till en rulle. Skär den i bitar och rulla till bullar (ca 200 gr styck). Sikta över bullarna med lite mjöl. Nagga kakan ordentligt med en kruskavel, vänd den med "spjälka" (en tunn pinne) och sopa bort överflödigt mjöl. Vänd kakan igen med spjälka, lägg den på "fjälä" (bakspaden). Sopa bort mjölet och skjutsa in kakan i ugnen. Varning: den gräddas snabbt. Ta ut kakan med spjälken och låt den svalna på galler. Sopa kakorna, skär (eller vik ihop) dem i bitar och packa i plastpåsar eller tät slutande burkar.

# Pikke-kakor



MAGNUS ÖGREN

## GLUTEN- OCH LAKTOSFRI LIMPA

1 bröd

4 dl glutenfri Fin Mix (ex Semper)

3 dl glutenfri Grov Mix (ex Semper)

1 dl pumpakärnor

1 dl linfrön

2 tsk bikarbonat

1 tsk salt

4 dl laktosfri filmjök

1 dl lingonsylt

1 dl solrosfrön

## GÖR SÅ HÄR

Blanda alla torra ingredienser i en bunke.

Blanda ner filmjök och lingonsylt.

Lägg ett bakplåtspapper i en avlång form och håll i smeten.

Grädda i nedre delen av ugnen på 200° i ca 1 timme.

Låt svalna på galler.



# Gluten- och laktosfri limpa

2018-08-20  
Detta är ett recept för gluten- och laktosfri limpa. Receptet är utvecklat av Ulf Nygård, som har erfarenhet av att baka glutenfritt. Receptet är utvecklat för att vara enkelt att baka och smakar bra. Receptet är utvecklat för att vara enkelt att baka och smakar bra. Receptet är utvecklat för att vara enkelt att baka och smakar bra.



ULF NYGÅRD

## INGEN VANLIG KAKA

2 dl mjölk  
25 g jäst  
4 ägg  
1 tsk salt  
2 msk strösocker  
rivet skal av 2 citroner  
5 dl vetemjöl  
100 g smör

### Socketlag:

3 dl socker  
3 dl kokande vatten  
Nypressad apelsinsaft, citronsaft  
eller limesaft  
Mörk rom

### Garnering:

Spritsad grädde  
Färska bär, t ex hallon

## GÖR SÅ HÄR

Ugnstemperatur ca 175-200°.

Värm mjölken till 37°. Smula jästen i en bunke och lös den i mjölken. Blanda i ägg, salt, socker och citronskal. Arbeta i mjölet till en lös deg. Låt jäsa på varm plats cirka 60 minuter. Rör smöret mjukt och arbeta in det i degen. Fördela degen i små smorda formar. Låt jäsa ytterligare 30 minuter under bakduk. Grädda i 15-20 minuter. Ta ut formarna, själp upp bakverket och låt svalna.

Socketlag: Lös upp socker i kokande vatten. Låt svalna. Smaksätt med nypressad apelsinsaft, citronsaft eller limesaft. Smaka av med mörk rom efter behag. Lagen ska ha en distinkt romsmak.

Lägg ner bakverket i den avsvalnade socketlagen och låt ligga i minst 10 minuter eller tills de är ordentligt genomfuktiga, lägg sedan tillbaks i formarna. Låt dem stå kallt ett par timmar före servering. Serveras med spritsad grädde på toppen dekorerad med färska bär, till exempel hallon.

# Ingen vanlig kaka



Fotografen och författaren LEIF MILLING som med sin bok "Älgkött & Peran" vann första pris i kategorin "Livsstills litteratur" i "Årets Svenska Måltidslitteratur 2016".

1. Skrivna förordet
2. Skrivna förordet
3. Skrivna förordet
4. Skrivna förordet
5. Skrivna förordet
6. Skrivna förordet

## TROPISK AROMKAKA

Smet:

230 g rumsvarmt smör

6 ½ dl socker

4 ägg

2 tsk kanel

12 dl vetemjöl

8 tsk bakpulver

4 dl rumsvarm mjölk

(1 msk kakao)

Fyllning:

300 g rumsvarmt smör

500 g florsocker

10 msk kallt starkt kaffe

2 msk kakao

2 tsk vaniljsocker

Smöret och florsockret ska röras pösigt och resten av ingredienserna bara blandas i.

## GÖR SÅ HÄR

Vispa socker och smör vitt och pösigt. Blanda i resten av ingredienserna, men blanda ej i kakaon ännu. Dela smeten i tre delar i varsin bunke. Blanda nu i kakaon i en del, dvs en bunke (ungefär 6 dl smet är en del). Grädda en del i taget i en långpanna klädd med bakplåtspapper, 250° (nedre delen) i 5-10 minuter. När bottnarna har svalnat ska du bre på fyllningen och lägga ihop allt, pressa ihop kakan med ett lätt men bestämt tryck med hjälp av t ex en skärbräda och låt svalna.

Ordningen ska lyda: vit botten - fyllning - brun botten - fyllning - vit botten. Dela kakan i fyra "limpor".

Vår kompis JOEL KJELLSSON, servicetekniker på Ricoh.  
Ovärderligt stöd i vårt dagliga arbete på printavdelningen.

# Tropisk aromkaka





kommer verkligen att bli en förstas-  
päden.  
**VEM ELLER VILKA ÄR LÄRSTORSTÄ-  
TALÄNGER?**  
... Vi har haft några på russen.  
annat Ellen Selvä'n och Lovisa S...  
Tuå 98-år som är här jämt och tränar hårt.  
Råda tar för sig riktigt bra. Sedan har du  
den yngsta av alla, Jennifer Karlsson, som  
sligare varit i Hisingen. Hon ser väldigt  
vis och roligt ut. Dessutom var hon med i  
gruppen. CS i Lillehammer

M... ELAR GL...  
... är här för...  
... Det är vårt...  
... Det skall bara listas...  
... där nästa säsong, äv...  
... son med ett leende sam...  
... Mellgren nickar instämme...

RONNIE RL

... valde en karriär  
som travtränare och  
övergav hockeyn

  
MIX  
Papper från  
ansvarfulla källor  
FSC® C021705

MILJÖMÄRKT  
  
3041 0010  
TRYCKSAK



Gå in på [agrenshuset.se](http://agrenshuset.se)  
och se **alla våra receptböcker**



# ÅGRENSHUSET

ÖRNSKÖLDSVIK • BJÄSTA

0660-29 99 00

[www.agrenshuset.se](http://www.agrenshuset.se)

**Våra kunder syns.**