



Lilla Stock- holms- bladets bakhäfte



Celiakiföreningen i Stockholms län
för överkänsliga mot gluten, laktos, mjölk och soja

Några tips och råd till dig som bakar glutenfritt bröd

Detta häfte innehåller de flesta recept som Celiakiföreningen i Stockholms län tidigare har publicerat i medlemstidningen "Lilla Stockholmsbladet".

Det är inte alltid så lätt att baka utan gluten. Ibland är degen väldigt lös och går inte att knåda, ibland när man tycker att degen är väldigt fin och gräddar brödet, går det inte att äta för att det har blivit hårt som sten.

Men misströsta inte. Tillåt dig att misslyckas några gånger och vi kan lova att brödet till slut blir jättefint.

Gluten är ett protein. När man bakar med mjöl som innehåller gluten blir det ett fint nätverk av glutentrådar. Det är de som hjälper till att stabilisera degen och bevarar gasbubblorna som bildas vid jäsningen. Under gräddningen stelnar hela nätverket. Det är därför möjligt att få högt, saftigt och "segt" bröd, med mjöl som innehåller gluten.

Glutenfri deg kräver mer bearbetning än vanlig deg. Framförallt jäsdegar kräver extra lång bearbetning. Det är bra att arbeta degen i köksmaskin. Vad man väljer för köksmaskin är upp till var och en.

En stor köksmaskin ger mycket bra bearbetning av degen, vilket betyder ett fint färdigt bröd. Mindre köksmaskiner finns i ett stort antal på marknaden, och är också användbara. Matberedare ger mycket snabb och effektiv bearbetning, men kan oftast bara användas till degar på 2,5 - 4 dl vätska. Elvisp bör köras ganska länge i jäsdegar för att motsvara köksmaskinernas eller matberedarens kraftiga bearbetning. Det blir stor påfrestning för vispens motor. Maskinen kan bli för varm och delar i maskinen kan smälta. Elvispen är bra till lättare degar och vispning av sockerkakssmet.

Några råd för att lyckas med bakningen är:

Väg och mät mycket nogal. Bästa metoden är att väga ingredienserna, framförallt mjölet. Omvandlingstabeller från deciliter till gram finns i allmänhet på varje ingrediens förpackning. Om du mäter bör större mängder mjöl hållas i litermått så att det inte packas hårt. Spar alltid lite mjöl till slutet av bearbetningen, så att du kan avgöra om degen eller smeten är lagom.

Jäsdegar: Om fiberHusk, fibrex eller PO-fiber ingår i degen tillsätter du det direkt i degspadet och låter det svälla cirka 10 minuter. Degen blir smidigare och smular mindre.

Bakpulverdegar: Tillsätt mjölblandningen i omgångar så att degen inte blir alltför fast. Bearbeta inte för länge.

Mjuka kakor: Låt de stå kvar i formen en stund och svalna så lossnar de lättare.

Bröa formen: Använd glutenfritt ströbröd, PO-fiber, hirsflingor, riven kokos, krossad Corn Flakes eller glutenfri mjölblandning.

Kavlade kakor: Om degen får ligga i kylskåpet en stund blir den fastare och går lättare att kavla. Ett tips är att kavla degen mellan plastfolie.

Här är några exempel på råvaror som används vid bakning av glutenfritt bröd.

❖ **Bovete:** En asiatisk gammal kulturväxt naturligt fri från gluten. Finns att köpa som hela eller krossade gryn, flingor eller mjöl. Mycket användbart som komplement i den glutenfria bakningen. De tre grövre sorterna ger brödet en bra konsistens och passar bra i matbrödsdegar och till skorpor.

❖ **Fiberhusk:** eller loppfrö är utmärkt att ha i glutenfritt bröd. Skalen drar åt sig mycket vatten och blir geléartat. I jäsdegar bör man därför tillsätta skalet direkt i degspadet och låta dem svälla en stund. Det gör att degen blir mycket lättarbetad och det färdiga brödet blir saftigt och smular mindre. Dessutom ger Fiberhusk ett bra fibertillskott.

❖ **Fibrex:** Naturligt glutenfri produkt som görs av sockerbeter. Flingorna suger upp och behåller vätska vilket gör brödet saftigt, mindre smuligt och det känns färskt länge. Bästa resultatet får man genom att tillsätta Fibrex direkt i degspadet och låta blandningen svälla en stund. Då hinner flingorna suga upp maximalt med vätska och degen blir mer lättarbetad och smidig.

❖ **Hirs:** Är ett tropiskt sädeslag och är naturligt fritt från gluten. Innehåller mycket järn. Finns både som flingor och hela skalade frön. Hirs har nötliknande smak som passar bra i matbrödsdegar.

❖ **Kesella:** Är en syrad mjölkprodukt. Kesella gör jäsbröd mycket saftigt och mindre smuligt. Degen blir mycket lättare att hantera och känns inte alls kort i konsistensen.

❖ **Linfrö:** Köps hela eller krossade. Naturligt glutenfria. När linfrö läggs i vatten avges ett gelébildande, segt ämne som gör degen smidig. Utmärkt till matbröd, knäckebröd och kex.

❖ **Maizena:** Majsstärkelse som är naturligt fritt från gluten. Används på samma sätt som potatismjölet.

❖ **PO-fiber:** Framställs av potatis och är naturligt glutenfri. Drar åt sig mycket vätska och gör brödet saftigare. I jäsdegar tillsätter man PO-fiber direkt i degvätskan och låter det svälla en stund, så att maximalt med vätska sugas upp. Gör degen lättarbetad och smidig. PO-fiber är nästan smak- och luktfri och kan därför användas till all slags bakning. Bra att använda till att "bröa" formar med.

❖ **Polenta:** Är grovmalda majsgryn som också är naturligt fria från gluten. Ger god smak och fin konsistens i matbröd. Kan användas vid bakning av t ex kex.

❖ **Potatismjöl:** Är stärkelsemjöl i potatisen. Naturligt fritt från gluten. Ingår mest i recept på rulltårter och småkakor.

❖ **Sesamfrö:** Kommer ursprungligen från Asien. Naturligt fritt från gluten. Har lätt mandelsmak och är gott både till dekoration och i brödet.

❖ **Sojamjöl:** Naturligt fritt från gluten och är mjöl av skalade sojabönor. Innehåller mycket protein och mineralämnen. Används mest till matbröd, knäckebröd och kex.

❖ **Solrosfrö:** Finns både skalade, naturella eller rostade. Är naturligt fria från gluten. Fröna är fetrika och innehåller mycket järn. Gott i brödet eller som dekoration.

❖ **Vallmofrö:** Finns i två variationer, blåsvarta och vita. Används mest som dekoration men kan också ingå i t ex matbröd.

Lycka till med bakningen!

Matbröd

Fiberfralla 9-10 stycken

1/2 paket (25 gr) jäst
3 dl mjölk
2 msk olivolja
1 msk Fiberhusk
1/2 dl Fibrex
1 tsk malda brödkryddor
1/2 tsk salt
knappt 4 dl (ca 240 gr) fin
glutenfri mjölblandning med mjölk

Garnering:

solrosfrö
lite glutenfritt mjöl

Gör så här:

Smula ner jästen i skålen.

Häll på kall mjölk och olja.

Blanda ner fiberHusk, Fibrex, brödkryddor och salt. Rör om och låt stå 5-10 minuter.

Tillsätt hälften av mjölet och arbeta tillsammans riktigt kraftigt i maskin.

Arbeta in resten av mjölet i småportioner, tills en tjock sockerkaksliknande smet bildas – den ska inte vara som en deg.

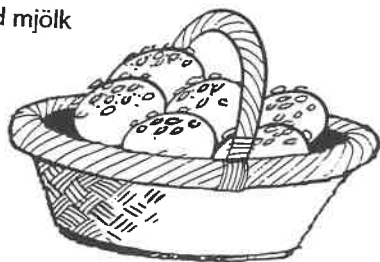
Flytta över "smeten" till en rejäl spritspåse. Stäng den stora öppningen ordentligt och klipp av spritsspetsen.

Spritsa ut smeten till jämnstora runda eller avlånga bullar direkt på bakpappersklädd plåt.

Strö på solrosfrö och pudra över lite glutenfri mjölblandning. Täck med bakduk och låt bullarna jäsa 1 – 1 1/2 timme.

Grädda mitt i ugnen i 250°C, 10-12 minuter, tills bullarna har fin färg.

Av Elisabeth Ekstrand-Hemmingsson
för tidningen Buffé dec 2003



Frukostbröd

ca 16 st

50 gr jäst
50 gr margarin eller smör
5 dl mjölk
1 dl Fibrex
1/2 msk fiberHusk
2 tsk malda brödkryddor
1 tsk salt
1 dl Kesella
1,1-1,2 liter fin glutenfri mjölblandning

Pensling
1 ägg

Garnering
vallmofrö

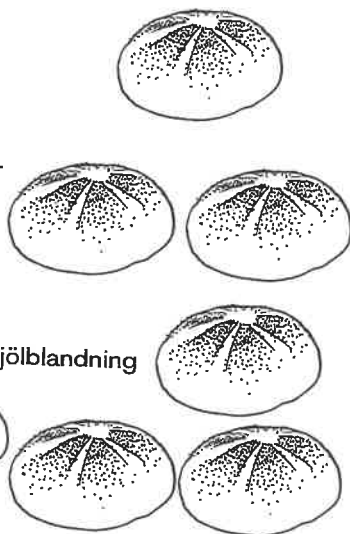
Smula ner jästen i degbunken.

Smält matfett. Tillsätt mjölken och låt den bli finger-varm, 37°C. Häll degspadet över jästen. Rör tills den löst sig.

Tillsätt Fibrex och fiberHusk. Rör om och låt blandningen svälla 10 minuter.

Tillsätt brödkryddor, salt, kesella och det mesta av mjölblandningen. Spar lite till utbakningen.

Arbeta degen väl i maskin. Låt degen jäsa övertäckt i bunken ca 30 minuter.



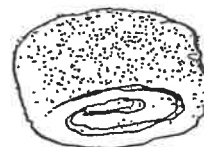
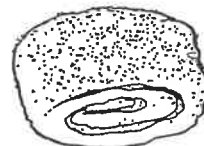
Utbakning: Strö resten av mjölblandningen på arbetsbänken och knåda degen väl. Dela den i två delar. Rulla varje del till en lång längd och skär den i 8 bitar. Forma degbitarna till avlånga bullar och lägg dem på bakplåts-papper på plåt. Jäs bullarna övertäckta ca 30 minuter. Pensla med uppvispat ägg och strö på vallmofrö.

Gräddning: Mitt i ugnen, 250°C, ca 10 minuter. Täck med bakduk och låt svalna

Källa: Baka glutenfritt matbröd och mycket annat gott!
av Elisabeth Ekstrand Hemmingsson

Lingonfrukostbullar

1 dl helt bovete
1 dl oskalat sesamfrö
1 dl risdiet
1 dl linfrö
1 dl solrosfrö
1 dl russin (kan uteslutats)
2 msk fiberHusk
1,5 tsk salt
2 tsk kummin
1 dl lingonsylt
4 dl vatten
2 paket torrjäst



Blanda alla ingredienserna och låt stå i en bunke i rumstemperatur i ca 12 timmar eller över natten.

Slå sedan över 4 dl kokande vatten och blanda.

Blanda 1/2 liter grov mjölmix med 2 paket torrjäst och blanda i.

Mät upp ytterligare 1 liter mjölmix och häll i.

Arbeta degen ca 5 minuter. Ju kladdigare degen är desto saftigare blir brödet.

Klicka ut degen till bullar på bakplåtspapper på plåten.

Jäs i 20-30 minuter.

Grädda i 250°C i ca 10-15 minuter till bullarna fått fin färg.

Formbröd

25 gr jäst
4 dl vatten 37°C
30 gr smält margarin
1-1,5 tsk salt
500 gr mjölmix
ev. 1 påse parmesanost/vitlök

Lös upp jästen i vattnet.

Blanda övriga ingredienser och häll i.

Vispa degen med maskin i minst 5 minuter.

Lägg degen i en form ca 1,5 l och jäs brödet i 35-40 minuter.

Grädda i 200°C i 20 minuter i nedre delen av ugnen.

Låt kallna på galler med bakduk.



Stekpannebröd

6 dl filmjölk eller mild yoghurt
1,5 dl sirap
2,5 tsk bikarbonat
2 tsk salt
1,1 kg mjölmix



Blanda alla ingredienser i en assistent och kör tills degen inte är kladdig.

Låt degen vila 5-10 minuter.

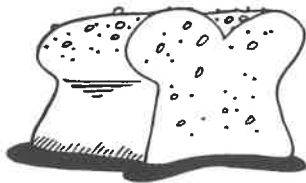
Knåda och kavla ut degen tunt på mjölat bakkbord.

Gör runda kakor och grädda i stekpannan till de fått färg. Låt kallna på galler. Brödet har lång hållbarhet.

Margaretalimpa

OBS! Tillreds i matberedare

30 gr jäst
4 dl vatten
30 gr margarin eller smör
1-1,5 tsk salt
1 msk fiberHusk
1 paket glutenfri mjölmix
1 dl råiven morot



Sätt ugnen på 200°C.

Smält margarinet, håll i vattnet och värm tills degspadet är fingervarmt.

Fördela jästen i bunken och håll över spadet. Kör i ca 10 sek.

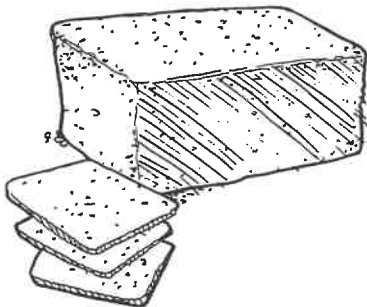
Häll i allt utom moroten och kör alltsammans en ordentlig stund. Häll i moroten och blanda väl.

Häll smeten i en välsmord 2 liters brödform och jäs övertäckt 60 minuter. Grädda nederst i ugnen ca 20 minuter.

Prova gärna med andra tillsatser än morot som Fibrex, Sesamfrö, brödkrydda, solrosfrö eller russin.

Kavring

1,5 liter filmjolk
1 påse brödkryddor
750 gr mörk sirap
6 tsk bikarbonat
3 tsk bakpulver
1,8 kg grov mjölmix
ev russin



Blanda ihop alla ingredienserna och håll i en väl smord långpanna.

Bred ut smeten i ett jämnt lager.

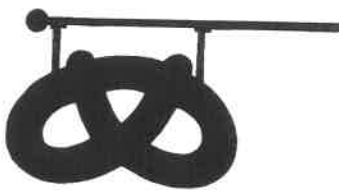
Grädda 1 timme i 100°C + 1 timme i 150°C och 15 minuter på eftervärm.

Ta ut plåten ur ugnen och pensla brödet med vatten och skär det i lagom stora bitar.

Frys och ta ut en bit i taget, så blir brödet inte torrt.

Langos

25 gr jäst
3 dl vatten 37°C
1 stor kokt riven potatis
1 msk fiberHusk
1 tsk salt
ca 7 dl mjölmix
olja till fritering



Tillbehör: Crème fraîche, vitlök, hackad röd lök, röd kaviar eller stenbitsrom.

Rör ut jäst och vatten. Blanda det med riven potatis, fiberHusk, salt och mjöl till en slät ganska lös deg, som får jäs 35-40 minuter.

Tag upp degen på mjölat bakbord och arbeta in lite mer mjöl och kavla ut till ovaler ca 15 cm långa.

Låt dem jäsa på väl mjölat bakpapper en stund medan du värmer oljan.

Häll 3-4 cm olja i en tjockbottnad kastrull och låt den bli het. Prova med en liten bit vitt bröd.

Fritera bröden, ett och ett i oljan någon minut på var sida, tills färgen är gyllengul. Lägg upp på galler.

Fyll på med olja efterhand du friterar, så att det hela tiden är 3-4 cm.

Smaksätt 2 dl crème fraîche med 2-3 pressade vitlöksklyftor och lägg på brödet, tillsammans med kaviar och bödlök.

Bagels

25 gr jäst
2 3/4 dl ljummet vatten
1/4 dl fil*
4-4,5 dl Jyttemjöl eller
5-6 dl mjölblandning
1/4 dl vit sirap eller socker
1 msk olja
1/2 msk salt



Till kokning:

2-3 l vatten
1/2 mk socker

Lös upp jästen i lite av vattnet.

Tillsätt resten av vattnet och filen. Rör ner övriga ingredienserna och arbeta degen i 10 minuter i maskin till en kompakt deg.

Dela den i 8-12 bitar och rulla till 15-20 cm långa rullar.

Tryck ihop ändarna så att degen bildar en ring.

Låt jäsa i 30-60 minuter.

Koka upp vatten och socker i en vid kastrull. Koka bröden 2 minuter på varje sida.

Lägg dem på en smord plåt och grädda i 20-25 minuter i 200°C. Vänd efter halva tiden.

Äts färska eller frys in.

Ersätt filen med samma mängd Soja Semp, med några droppar pressad citron. Låt stå ca 5-10 minuter.

Tinas glutenfria långpannebröd

1 paket jäst, 50 gr
6 dl mjölk
1/2 tsk salt
3 tsk malda brödkryddor
2 dl krossat bovete
1 dl russin
1 dl brun farin
2 tsk husk
2 msk olja
1 dl Pofiber
500 gr glutenfri mix
2-3 msk sesamfrö



Finfördela jästen i en bunke. Värm mjölken till 37°C och rör ut jästen i vätskan.

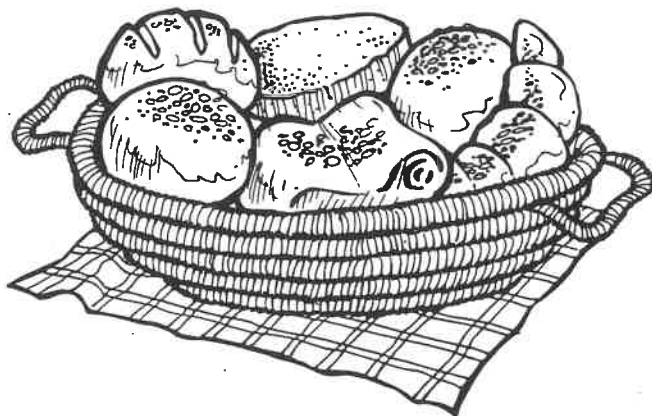
Tillsätt övriga ingredienser utom sesamfrön och blanda till en mycket kladdig deg. Låt degen jäs övertäckt i 30 minuter.

Sätt ugnen på 200°C. Smörj en långpanna ca 30x40 cm och bröa den med glutenfri mix. Bred ut degen i formen och strö över rikligt med sesamfrö.

Grädda brödet utan ny jäsning mitt i ugnen 20-25 minuter tills det fått färg.

Ta ut brödet och skär det i bitar.

Recept av Tina Redlund, Sandviken



Vitt laktosfritt formbröd

50 gr jäst
8 dl Solhavre, vatten eller sojamjolk
1 dl olja
2 tsk salt
8 tsk fiberHusk
1 kg lågprotein mjölmix



Sätt ugnen på 225°C

Lös upp jästen i 37°C vätska.

Tillsätt resten av ingredienserna.

Arbeta degen kraftigt i minst 5 minuter.

Låt degen jäsa 15 minuter i bunken.

Arbeta sedan degen några minuter till.

Häll degen i 2 st smorda 1,5 liters formar.

Jäs brödet i ca 25 minuter.

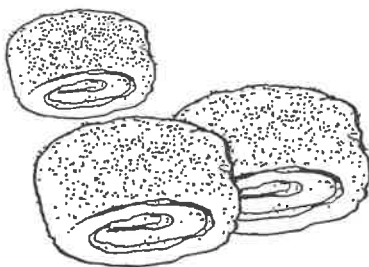
Pensla med ägg och strö på vallmofrö eller skalade sesamfrön.

Grädda i 225°C i nedre delen av ugnen i ca 25 minuter.

Recept från Sievert Lindblad

Pitabröd 8 st

25 gr jäst
2 1/2 dl vatten
2 msk olja
1/2 tsk salt
1 dl Pofiber
ca 4 dl glutenfri mix



Fyllning:

grönsallad, 3-4 tomater i skivor, 8 skivor hamburgerkött
1 1/2 dl gräddfil, 1-2 msk riven pepparrot

Sätt ugnen på 250°C.

Lös upp jästen i ljummet vatten.

Tillsätt olja, salt, Pofiber och mix, men spara lite mix till utbakningen.

Arbeta ihop degen.

Jäs ca 30 minuter.

Dela degen i 8 bitar och tryck ut till runda kakor.

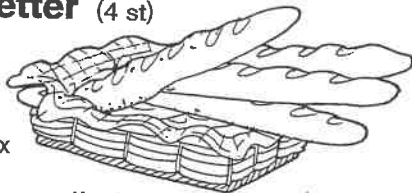
Jäs i 30 minuter.

Grädda i ca 10 minuter.

Låt svalna, dela bröden och lägg i fyllningen.

Glutenfria baguetter (4 st)

50 gr jäst
1 l fingervarmt vatten
2 msk fiberHusk
1 msk salt
1 1/2 liter ljus glutenfri mix



Lös upp jästen i det ljumma vattnet.

Tillsätt saltet och blanda i fiberHusk och rör tills det löst sig i degvätskan och låt svälla i ca 5 minuter

Arbeta sedan ned mjölet, lite i taget tills det börjar likna en deg. Du har därför inte gjort fel om degen känns kladdig och lös. Den här degen ska nätt och jämt lossa från kanterna i degbunken.

Arbeta till sist degen kraftigt i ca 10 minuter för hand eller ca 5 minuter i maskin.

Täck degen med bakduk och låt jäsa i ca 1 timme.

Häll upp degen på bakbordet. Knåda inte degen utan forma den försiktigt till en rektangel. Skär fyra plåtlånga degremсор och vrid dem försiktigt i mjöl.

Placera dem på mjölad plåt eller på bakplåtspapper.

Grädda i 200°C i ca 20 minuter.

Glutenfria Tortillas (6-8 st)

1 dl vatten
1 tsk fiberHusk
1 msk olja
1 1/2 dl Polenta majsmannagryn
ca 2 dl fin glutenfri mjölblandning
1/2 tsk salt
1/2 tsk bakpulver



Häll vattnet i en bunke och tillsätt fiberHusk.

Rör om och låt stå ca 10 minuter. Tillsätt olja.

Rör samman polentagrynen, glutenfri mjölblandning, salt och bakpulver. Häll blandningen i degspadet.

Arbeta ihop alla ingredienser till en jämn och smidig deg. Använd gärna matberedare, så går det snabbt och lätt.

Dela degen i 6-8 jämnstora bitar. Kavla på ordentligt mjölad arbetsbänk varje bit till en tunn kaka som är 15-20 cm i diameter. Man kan använda kruskavel.

Grädda kakorna på båda sidorna i en torr, het stekpanna tills de fått fin färg. Det tar ungefär 30 sekunder till 1 minut på varje sida, så det gäller att passa noga.

Trava de nygräddade, heta kakorna på varandra och täck med bakduk så håller de sig mjuka.

Från ICAs kundtidning Buffé av Elisabeth Ekstrand-Hemmingsson

Långängens grova bröd (1,5 l avlång form)

5 dl filmjöl
2 tsk bikarbonat
1 tsk salt
6 dl grov glutenfri mix
1 dl ljus sirap
1 tsk mald anis
1 tsk mald kummin
1 tsk mald fänkål
1 dl linfrön
1/2 dl solrosfrön
1/2 dl russin
1/2 dl hasselnötter



Smöra och bröa formen antingen med glutenfritt ströbröd eller med linfrön.

Häll filen i en bunke och tillsätt bikarbonat.

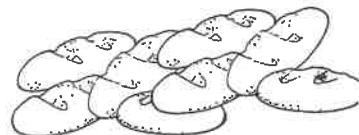
Låt svälla i ca 5 minuter.

Blanda sedan i övriga ingredienser men russinen och solrosfröna sist. Russin har en tendens att binda mjöl kring sig.

Häll smeten som är lös och kladdig i formen och grädda i 175°C i ca 60 minuter.

Ciabattabröd till en stor långpanna.

8 dl vatten
50 gr jäst
1 dl matolja
1/2 tsk salt
2 paket mjölmix à 500 gr



Värm vattnet till 37°C

Lös jästen i vattnet, sätt sen till oljan, saltet och nästan allt mjöl.

Ett par matskedar av mjölet skall sparas.

Arbeta degen tills den är slät och fin i köksmaskin eller med degkrokar.

Häll degen i en smord långpanna, pudra över med det sparade mjölet.

Jäs i ca 30 minuter

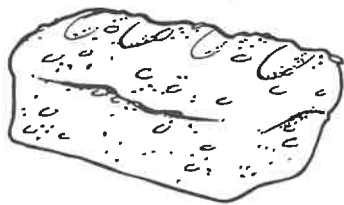
Grädda i 30 min 230°C ugnsvärme.

Skär i stora portionsbitar, dela och fyll med grönsaker, ost, skinka eller det du tycker om.

Av Josef Gebele, Semper.

Vörtbröd (1 st)

3,5 dl kranvatten, 37°C
1 dl russin
1 dl mörk sirap
1/2 dl matolja
1 pkt jäst
1 tsk pomeransskal
2 krm nejlikor, malda
1 krm ingefära, mald
1 pkt glutenfri mix



Tillsätt ingredienserna i den ordning som de står ovan.

Blanda tills du får en jämn smet.

Lägg i en smord form (2 l).

Låt jäsa i 30 minuter.

Grädda i 200°C ca 30 minuter på den nedersta falsen.

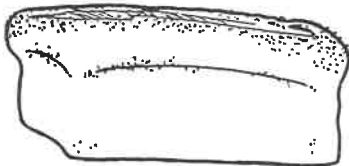
Tips! När brödet svalnat, lägg det i en påse och förvara det oskivat i kylan.

Josef Gebele, Semper

Farfar Nisses vardagslimpa

Bakat i bakmaskin med mycket bra resultat.

1 1/2 tsk torrjäst
5 dl glutenfri mjölblandning
1 dl Jyttemjöl
1 msk bovete
1 msk linfrö
1 msk psylliumskal
1/2 tsk salt
3 dl vatten
1 msk olja
1 msk sirap
1 tsk ättikssprit



Lägg allt i bakmaskinen och kör på programmet sweet.

Tänk på att aldrig gå ifrån bakmaskinen, hjälp gärna till i början med en degspade och kontrollera att det ej jäser över. OBS! Man kan alltså INTE sätta brödet på timer funktion.

Recept från familjen Engström

Ostgiffar 12 styck.

6 dl glutenfri mix
2 dl vatten 37°C
50 gr jäst
25 gr margarin
1 tsk salt

Fyllning: din älsklings ost

Smula sönder jätten i en degbunke och tillsätt vatten och de övriga ingredienserna.

Knåda till en deg.

Dela degen i 2 delar och kavla ut den till två längder.

Skär kakan i 6 trekanter och strö riven ost på degen.

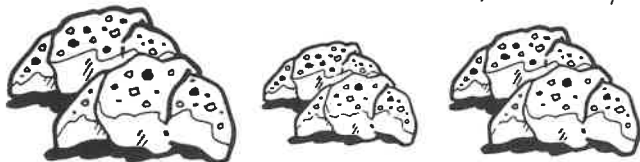
Rulla ihop dem till giffar och lägg dem efter varandra.

Pensla med vatten och strö lite ost på ytan.

Böj dem lite till giffar och lägg dem på plåt för 45 min jäsning.

Grädda i 200°C i c:a 14 minuter.

Recept från Semper



Formbröd med lingon

1 pkt grov mix naturligt fritt från gluten
1 msk fiberHusk
1 tsk bikarbonat
2 msk sirap
1 dl lingonsylt
4 dl filmjolk
ev 2 tsk brödkryddor



Blanda de torra ingredienserna.

Tillsätt filmjolk, lingonsylt och sirap.

Arbeta degen slät och jämn.

Lägg degen i en smord avlång form 1.5 l.

Grädda 175°C i ca 1 timme.

Brödet blir godast om man väntar 1 dygn innan det skärs i tunna skivor

Insänt av Ann Mari Johansson

Tekakor

25 gr margarin eller olja
2 dl mjölk
25 gr jäst
2 st ägg
3st små kokta potatisar, pressade
1 pkt glutenfri mjölmix, 500 gr



Smält margarinet och värm mjölken fingervarm, rör ned jätten, äggen, potatisen och det mesta av mjölmixen.

Låt jäsa ca 30 minuter.

Ta upp degen och arbeta den väl och dela i 12 bitar, som rullas till runda bullar.

Lägg bullarna på smord plåt och platta ut dem till ca två centimeter tjocklek.

Låt jäsa ca 30 minuter.

Grädda i 225°C i ca 12-15 minuter.

Recept från Marianne Zetterlund



Bullar och kakor

Rimbobullar

25 gr jäst
2 dl kall mjölk
200 gr rumstempererat margarin
1 msk socker
7 dl mjölmix

Fyllning:

75 gr margarin
2 msk socker
2 tsk vaniljsocker

Pensling:

ägg

Garnering:

1 dl florsocker
1 msk vatten

Smula ner jästen i en degbunke. Tillsätt mjölken och rör tills jästen är upplöst.

Tillsätt matfettet, delat i mindre bitar, sockret och mjölet. Arbeta snabbt samman till en smidig deg.

Kavla ut den till en stor fyrkant, 40x40 ca, på en mjölad arbetsbänk.

Skär den i fyrkanter ca 8x8 cm.

Rör samman ingredienserna till fyllningen. Fördela lite av den mitt på fyrkanten.

Vik upp de fyra hörnen på degbitarna över fyllningen.

Lägg bröden i veckade pappformar. Ställ dem på plåtar.

Låt dem jäsa övertäckta ca 2 timmar i rumstemperatur.

Pensla bröden med uppvispat ägg.

Grädda dem i mitten av ugnen i 250°C i 5-8 minuter.

Låt bröden kallna utan bakduk på galler. Glasera bröden med florsockerglasyr strax innan servering.

Hastbullar

50 gr smör eller margarin
1 ägg
1,5 dl kaffegrädde
1 dl socker
1/2 tsk kardemumma
6 dl mjölmix
2 tsk bakpulver



Smält matfett och låt svalna.

Vispa ägget poröst.

Blanda i mjölmix, socker, kardemumma och bakpulver i en bunke.

Vänd ner grädden, ägget och matfettet.

Arbeta snabbt samman till en slät deg.

Klicka ut den klubbiga degen i pappersformar med hjälp av två skedar.

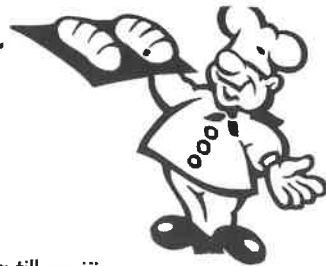
Pensla bullarna med uppvispat ägg.

Grädda i 225°C i ca 10 minuter.



Josefs enkla bullar

250 gr glutenfri mix
1,5 dl kallt vatten
70 gr margarin
50 gr jäst
1/2 dl socker
1 krm kardemumma



Rör ihop allt i nämnd ordning till en jämn smet som är ganska lös.

Med hjälp av två skedar formas bullar som rullas i bladningen av socker och kanel eller vaniljsocker.

Lägg bullarna i formar och jäs i 30 minuter.

Grädda i 10 min i 200°C.

Josef Gebele, Semper

Farmor Sonjas kanelbullar Ca 40 st

50 g jäst
75 g margarin
5 dl mjölk
1-2 msk fiberHusk
1 dl socker
1 tsk kardemumma
1/2 tsk salt
1 ägg
1,3 liter glutenfri mjölblandning.



Fyllning:

50g margarin
1 msk malen kanel

Pensling:

1 st ägg

Garnering:

pärsocker

Sätt ugnen på 250°C.

Smula jästen i en degbunke.

Smält matfett, tillsätt mjölken och värm till 37°C.

Häll degspadet över jästen och rör tills den löser sig.

Tillsätt Fiberhusk och låt stå 10 min.

Tillsätt socker, kardemumma, salt, ägg, och det mesta av mjölblandningen.

Arbeta degen väl, helst i en maskin. Låt stå och jäs i 30 min.

Fyllning:

Rör samman matfett, socker och kanel till en jämn smet.

Knåda degen väl och kavla ut den till ca 1 cm tjocklek, bred på fyllningen och rulla ihop den som en rulltårta, skär rullen i ca 3 cm bitar, placera den i bullformar och täck över och låt jäs 30 minuter.

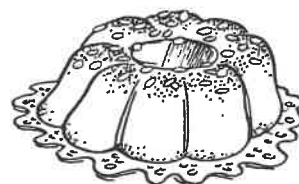
Pensla med uppvispat ägg och garnera med pärsocker.

Grädda mitt i ugnen 250°C 8-10 min.

Recept från familjen Engström

Sockerkaka till tårta eller rulltårta

2 ägg
1,5 dl socker
50 gr smält margarin
3 dl mjölmix
1 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker eller
rivet skal av en halv citron
1 dl kokande vatten



Vispa ägg och socker pösigt.

Tillsätt det avsvalnade margarinet, rör ner mixen blandat med bakpulver och vaniljsocker eller citron. Blanda i kokande vattnet.

Häll smeten i en smord och bröad form.

Grädda i 175°C i ca 40 minuter.

Blåbärsmuffins med havre

125 gr smör eller margarin
2 dl socker
2 ägg
1 dl Semper havregryn
3,5 dl fin mjölmix
2 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker
1 dl vatten eller mjölk
1,5 dl blåbär



Rör fett och socker poröst.

Tillsätt ett ägg i taget och rör om. Blanda havregryn, mjölmix, bakpulver, vaniljsocker och tillsätt varvat med vätskan. Mjölk ger en finare färg.

Fördela smeten i formar och lägg på/tryck ner blåbären.

Grädda i 225°C i ca 12 minuter.

Semper

Äppelmosmuffins

150 gr margarin
1/2 dl socker
1 ägg
1 tsk kanel
3 dl glutenfri mix
1 tsk bakpulver
1-1,5 dl äppelmos
(ev 1 tsk fiberHusk)



Sätt ugnen på 200°C

Rör fett och socker pösigt.

Tillsätt ägget under kraftig omrörning.

Blanda kanel, mix, bakpulver och tillsätt det omväxlande med äppelmoset.

Häll smeten i formar och grädda i 12-15 minuter.

Mjuk pepparkaka

1 dl strösocker
1,5 dl sirap
1 msk glutenfritt ströbröd
2 tsk kanel
1/2 tsk malda nejlikor
3 msk lingonsylt eller äppelmos
1 tsk bikarbonat
3 dl mjölk (eller mjölkersättning)
5 dl glutenfri mjölmix



Blanda socker, sirap, ströbröd och kryddor.

Tillsätt sylt eller mos.

Rör ner mjölken växelvis med mixen som blandats med bikarbonat.

Häll smeten i smord och bröad medelstor form.

Grädda i 175°C i ca 35 minuter.

Johnnys päronkaka

från Valio Färskost.

500 gr Valio Färskost (matkvarv)
1 msk vaniljsocker
3 dl strösocker
4 ägg
1 dl smulade digestivekex
1 tsk citronsaft
8-10 st päron

Skala och klyfta päronen. Lägg dem i en smord form.

Blanda alla ingredienser och fördela över päronen och strö över lite socker och kanel.

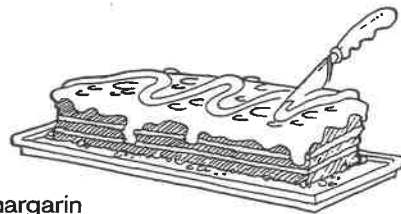
Grädda i ugn i 175 grader i ca 20 minuter.

Servera med vaniljsockrad Matyoghurt.

Kakan kan varieras med äpplen, nektarin, aprikos eller liknande hårda frukter.

Jum-Jumkaka

3 dl starkt bryggt kaffe
2 dl russin
1 tsk kanel
1/2 tsk salt
3 dl strösocker
50 gr smält avsvanat margarin
2 tsk vaniljsocker
6 dl glutenfri mjölmix
1 tsk bikarbonat



Blanda kaffe, russin, kanel, salt, socker och margarinet i en kastrull.

Småkoka 3 minuter under omrörning.

Låt det kallna.

Tillsätt sedan mixen blandad med vaniljsocker och bikarbonat.

Häll smeten i smord och bröad form med löstagbar botten.

Grädda i 175°C ca 35-40 minuter.

Alberts Drömtårta

3 ägg
1 1/2 dl socker
1 dl potatismjöl
2 msk kakao
1 tsk bakpulver

Fyllning:

100g margarin
2 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
1-2 msk punsch
1 äggula



Sätt på ugnen 250°C

Vispa ägg och socker poröst

Blanda potatismjöl, kakao, bakpulver ned i smeten, bred ut den i en långpanna 30-40 cm.

Grädda i ugn 250°C ca 5 min.

Stjälp upp kakan på ett sockrat papper. Dra bort pappret kakan gräddats på och låt den kallna.

Fyllning:

Rör samman matfett och florsocker (enkelt i en matberedare), tillsätt vaniljsocker, punsch och äggula.

Bred fyllningen på kakan och rulla ihop den.

Låt vila kallt en stund innan den skärs upp.

Recept från familjen Engström

Latmajas bjudkakor

300 gr mandelmassa (inte marsipan)
100 gr mörk blockchoklad
2 äggvitor
(hasselnötskärnor eller syltade apelsinskal)

Värm ugnen till 150°C.

Montera knivarna i en matberedare.

Dela chokladen i bitar och mandelmassan i kuber.

Hacka tills allt blir som stora ojämna gryn.

Släpp då ner äggvitorna genom tubröret medan maskinen snurrar.

Stanna så fort smeten blandat sig någorlunda, men det fortfarande finns synliga bitar av chokladen i smeten.

Klicka ut smeten på bakplåtspapper till ca 35 kakor.

Toppa gärna varje kaka med en hasselnötskärna eller en strimma syltat apelsinskal.

Grädda kakorna mitt i ugnen i 15-20 minuter.

Ur boken Rotation i köket av Anna Bergenström DN Förlaget

Anne-Lies morotskaka

150 g margarin
2 ägg
2 dl socker
3 dl finrivna morötter
ca 3 1/2 dl glutenfritt mjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk kanel
1 tsk vaniljsocker



Glasyr:

2 dl florsocker
2 msk apelsinsaft
1 påse (60 g) syltade apelsinskal (kan uteslutas)

Sätt ugnen på 175°C

Smält matfett och låt det svalna.

Vispa ägg och socker poröst, tillsätt matfett, morötter, mjölet, bakpulver, kanel, vaniljsocker.

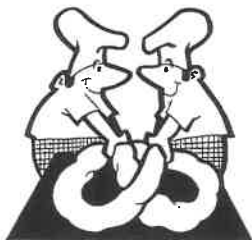
Formen, gärna med löstagbar botten ca 22 cm, smörjes med matfett och bröas med glutenfritt ströbröd.

Grädda i nedre delen av ugnen i 40-50 min.

Låt kakan stå kvar en stund i formen.

Glasyren:

Rör samman florsocker, och apelsinsaft till en slät glasyr, bred den över kakan. Strö på syltade apelsinskal.



Kokoskakor

50 gr margarin
2 st ägg
1,5 dl socker
1 påse riven kokos

Smaktillsats: 1 paket saffran, kanel eller skalet av en riven citron eller apelsin.

Smält matfettet och låt det svalna.

Vispa ägg och socker pösigt.

Tillsätt kokos och matfett. Om smeten verkar lös, låt den svälla en stund.

Klicka sedan ut på bakplåtspapper.

Grädda i 10-15 minuter i 175-200°C.

Lite extra festliga blir kakorna om man doppar botten i smält blockchoklad.

Cocosbitar

1,5 dl kallt vatten
1 äggvita
3 dl socker
1 msk vaniljsocker
1,5 dl vatten
1 msk gelantinpulver som kokas tillsammans, vispas och låt svalna lite.

Häll allt i en skål, vispa med elvisp i 20-30 minuter.

Blanda 100 gr cocosflingor med 2 msk kakao och strö på en bricka, häll på smeten. Strö resten av chokladen och kokos ovanpå.

Ställ i kylskåp några timmar.

Skär sedan i bitar ca 4x5 cm stora. Doppa snittytorna i resten av strösslet, tills bitarna är täckta runt om. Förvaras svett.



Samuels Sjörövarsnittar

3 dl glutenfritt mjöl
1 dl socker
1 tsk bikarbonat
1 tsk vaniljsocker
1 tsk fiberHusk
2 tsk sirap
100 gr margarin

Sätt ugnen på 175°C

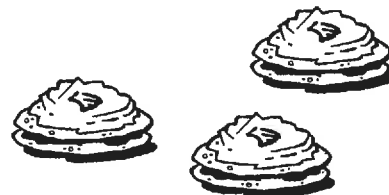
Lägg mjölblandningen, socker, bikarbonat, vaniljsocker, fiberHusk, sirap och matfett skuret i små bitar i en matberedare kör tills det blir en slät deg.

Dela degen i 4 bitar och rulla till en fingertjock längd. Grädda i 12-15 min, tänk på att kakorna flyter ut en smula. Skär sedan längderna medan de ännu är varma.

Recept från familjen Engström

Mazariner

150 gr margarin
5 dl mjölmix
2 msk socker
2,5 msk vatten



Fyllning:

4 st ägg
2 dl socker
200 gr skållad, mald mandel
6-8 bittermandlar
100 gr smält margarin



Gör pajdegen och låt vila ca 30 minuter i kylan.

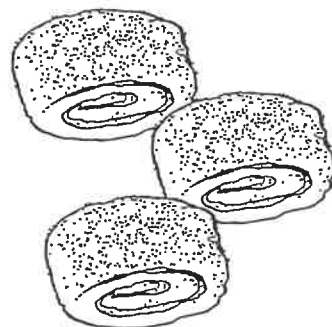
Tryck sedan ut i aluminiumformar, ca 20-25 st.

Vispa ägg och socker pösigt. Blanda i den malda, skållade mandeln och margarinet.

Fördela fyllningen i formarna och grädda i 200°C i ca 20 minuter.

Mandelkubbar

100 gr margarin
1 ägg
1,5 dl socker
1,5 dl gräddfil eller filmjöl
8 dl mjölmix
2 tsk hjorthornsalt
10-15 rivna bittermandlar



Garnering:

Pärsocker, hackad mandel

Sätt ugnen på 200-250°C.

Rör fett och socker poröst.

Tillsätt ägg, vätska och mjölmix blandat med hjorthornsalt och bittermandel.

Låt degen vila ca 15 minuter.

Klicka ut degen på bakplåtspapper eller i formar till knappt hälften.

Strö på pärlsocker och mandel och grädda i ca 15 minuter.

Vivis nötkakor

1 ägg
1 dl socker, knappt
100 gr malda nötkärnor
50 gr margarin



Blanda allt.

Klicka ut på bakplåtspappersklädd plåt och sätt en nöt på varje kaka.

Grädda i 175°C i ca 10-15 minuter.

Mandelstjärna

300 gr mandelmassa
1 ägg
rivet skal och saft av 1 citron
3/4 dl färska bär eller 225 gr frysta
1/2 dl vinbärsgelé
1 msk vatten
2 dl vispgrädde
2 msk florsocker

Sätt ugnen på 250°C.

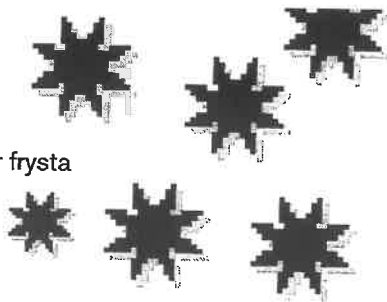
Riv mandelmassan grovt på rivjärn. Vispa ägget. Blanda mandelmassan, ägg och hälften av citronskal och saft.

Bred ut hälften av smeten i en rund smord form. Spritsa ut ett stjärnmönster på smeten i formen med resterande smet.

Grädda i ugn ca 20 minuter. Låt sedan svalna. Garnera med bären.

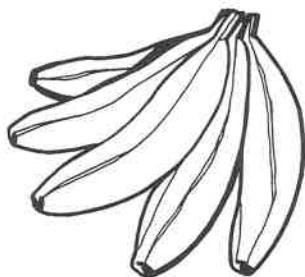
Vispa grädden och smaksätt med florsocker och resten av citronskal och saft.

Grädden serveras till.



Astrids banankaka

4 dl glutenfri mix
2 dl socker
2 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
60 gr mjölkfritt margarin
2 dl vatten
3 mogna bananer



Sätt ugnen på 200°C.

Smörj och bröa en sockerkaksform.

Smält matfettet.

Blanda i alla torra ingredienser och tillsätt det av-svalnade fettet.

Mosa bananerna och blanda ner i smeten.

Häll smeten i formen och grädda i 40-50 minuter.

Kokosflarn med citronkräm

Du får ca 20 dubbla, dvs 40 enkla flarn av satsen.

75 g margarin.
1,5 dl socker
3 dl kokosflingor
1 ägg
1 msk glutenfri mjölmix
1/2 tsk bakpulver

Citronkräm

75 g margarin
1 dl florsocker
1 äggula
rivet skal från 1/2 citron

Smält margarin.

Rör i socker, kokosflingorna, ägget, mjölmixen och bakpulvret i kastrullen. Smeten ska inte kokas, bara blandas.

Lägg teskedsstora klickar av smeten på bakpappersklädda plåtar och platta till klickarna något med skeden.

Grädda mitt i ugnen, 175°C, knappt 10 minuter.

Låt flarnen svalna lite innan du flyttar över dem till galler och låter dem kallna helt.

Rör ihop margarin, florsockret, äggulan och rivet citronskal till krämen.

Förvara den i kylan tills kakorna ska serveras. Då lägger du ihop dem två och två med kräm emellan.

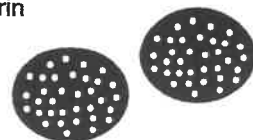


Glutenfria Chokladbollar

Blanda väl 100 g mjukt margarin

1 dl socker
2 msk kakaopulver
1 tsk vaniljsocker
3 dl grov glutenfri mjölmix
1 msk kallt kaffe

Forma 25 bollar av smeten och vänd dem i pärlsocker eller kokosflingor.



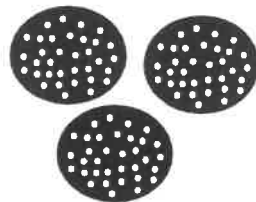
Alt 2: 100 gr smör eller margarin

1 dl socker
3 dl glutenfri müsli (mald)
2 tsk kakao
1 tsk vaniljsocker
1 msk vatten

Mal müsli i mixer men ta bort russinen först.

Kör allt i mixer och rulla sedan till rätt så stora bollar.

Recept från Lea Landell

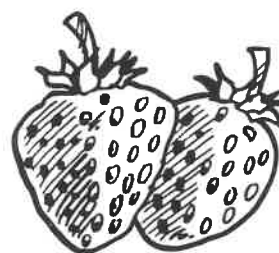


Jordgubbsrulle

3 ägg
1,5 dl socker
1 dl potatismjöl
1 tsk bakpulver

Fyllning:

1,5 dl marsánkräm
1 dl jordgubbssylt
75 gr margarin
1,5 dl florsocker



Vispa ägg och socker pösigt.

Blanda potatismjöl och bakpulver och vänd ner blandningen i smeten.

Bred ut smeten jämnt på ett bakplåtspapper i en långpanna 30x40 cm.

Gräddas 5 minuter i 250°C i mitten av ugnen.

Stjälp upp kakan på ett sockrat papper. Dra bort pappret som kakan gräddats på och låt den kallna.

Fyllning:

Koka masánkrämen enligt anvisningen på förpackningen och låt den kallna.

Bred ut jordgubbssylt jämnt på kakan.

Rör matfett och florsocker till en jämn smet. Tillsätt marsánkrämen, lite i taget, och rör tills fyllningen är jämn och slät.

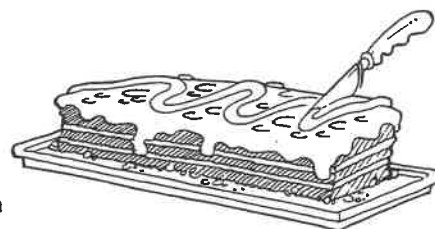
Bred krämen ovanpå jordgubbssylten. Rulla ihop från kortsidan om stora skivor önskas eller från långsidan om man vill ha en smalare rulle.

Lägg jordgubbsrullen med skarven ned i kylan en stund före servering.

Ur "Baka glutenfritt matbröd" av Elisabeth Ekstrand Hemmingsson

Chokladkaka

3 dl glutenfri mjölmix
2,5 dl socker
2 msk kakao
2 tsk bakpulver
1,5 dl majsolja
2 ägg
1,5 dl kokande vatten



Sätt ugnen på 175 °C.

Smörj en bakform och beströ den med glutenfritt ströbröd.

Blanda ihop alla ingredienser till en smet.

Häll sedan smeten i bakformen.

Grädda i 45 minuter.

Recept från Disa Jonsson

Kolasnittar

ca 3 dl glutenfritt mjöl
1 dl socker
1 tsk bikarbonat
1 tsk vaniljsocker
1 tsk fiberHusk
2 tsk sirap
100 gr margarin



Gör så här i matberedare:

Lägg mjölblandningen, socker, bikarbonat, vaniljsocker och fiberHusk i matberedarens skål. Tillsätt sirap och matfett skuret i små täringar.

Starta maskinen och låt den gå tills allt är väl blandat och en slät deg bildats.

Gör så här för hand:

Lägg alla torra ingredienser i en hög på arbetsbänken eller i en skål.

Skär matfettet i bitar och lägg ner det i mjölhögen.

Tillsätt sirap.

Arbeta snabbt ihop alla ingredienser.

Utbakning:

Dela degen i 4 delar.

Rulla ut varje del till en fingertjock längd.

Flytta över längderna till plåtar klädda med bakplåtspapper.

Lägg dem inte för tätt eftersom kakorna flyter ut lite under gräddningen.

Tryck till längderna med en gaffel.

Grädda i mitten av ugnen i 175°C i 15-17 minuter.

Skär sneda kakor medan längderna ännu är varma.

Ur "Baka glutenfritt matbröd" av Elisabeth Ekstrand Hemmingsson

Blåbärskaka á la Josefin

100 gr smör
1 1/2 dl strösocker
2 ägg
2 dl mjölmix
1 msk citronsaft



Fyllning:

5 dl färska blåbär
1 dl strösocker
2 dl vispgrädde
2 ägg
1 tsk vaniljsocker

Rör smör och socker pösigt. Tillsätt äggen, mjölmixen och citronsaften och blanda väl.

Häll smeten i en smord, eldfast form, ca 35x25 cm. Bred ut smeten jämnt och drag upp den mot kanterna.

Lägg på blåbären och strö över sockret. Vispa grädden till skum, blanda ner ägg och vaniljsocker.

Häll blandningen över blåbären.

Grädda i 175°C i ca 35 minuter.

Serveras ljummen med lättvispad grädde.

Recept från Yvonne Dyremark

Cappucinobollar från Semper

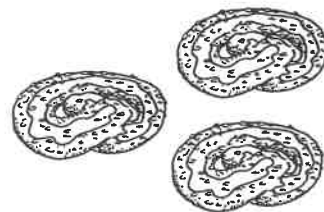
100 gr mjukt smör
100 gr socker
3 dl Semper havregryn
3 påsar Cappucinopulver (1 påse 37,5 gr)

Blanda ihop till en smet och forma till bollar.

Rulla i havregryn och låt vila i kylan innan servering.

Nougatkakor 50-60 st

300 gr smör
0,75 dl florsocker
1 ägg
1 tsk vaniljsocker
7 dl glutenfri mix
Nougat: 1,5 dl strösocker



Gör först nougaten:

Häll sockret i en torr stekpanna och smält det under omrörning.

När massan är ljusbrun hälls den på en plåt klädd med bakpapper för att kallna. Stöt sedan nougaten grovt.

Arbeta ihop alla ingredienser (även nougaten) till en smidig deg och rulla ut till rullar ca 4 cm i diameter.

Låt den stå kallt. Skär sedan rullarna i drygt 1/2-cm tjocka skivor och lägg kakorna på smort bakplåtspapper (annars kan nougaten lätt fastna!).

Grädda i 200°C tills kakorna har svag färg, ca 8-10 min!

Recept från Jenn

Apelsin-chokladrulle 10-12 bitar

3 ägg
1,5 dl socker
2 msk kakaopulver
1 dl potatismjöl
1 tsk bakpulver

Fyllning:

100 gr smör
1,5 dl florsocker
2 tsk vanillinsocker
1 äggula
1 dl apelsinmarmelad



Sätt ugnen på 250 °C.

Klä en långpanna med bakpapper.

Vispa ägg och socker poröst.

Sikta ner kakao, potatismjöl och bakpulver.

Gör smeten slät och bred sedan ut den i långpannan.

Grädda i 5 minuter.

Sockra kakan och låt den kallna på ett smörpapper.

Fyllning:

Rör matfett, florsocker och vanillinsocker poröst till fyllningen.

Lägg i äggulan och rör krämen slät.

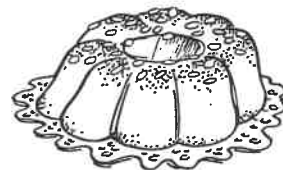
Dra bort bakpappret och bred ut smörkrämen och marmeladen jämnt på kakan.

Rulla från långsidan med hjälp av bakpappret.

Recept från Disa Jonsson

Chokladkaka från Porslinsmuseet i Wirå

250 gr smält smör
200 gr sötmandel, mald
3 ägg
4 dl socker
6 tsk kakao
1 1/2 tsk bakpulver
1 dl maizena



Sätt ugnen på 175°C.

Blanda smöret, mandeln, ägg och socker.

Blanda sedan i kakaon, bakpulvret och maizenan.

Smörj och bröa en långpanna ca 20x30 cm.

Häll blandningen i långpannan och grädda ca 30 min.

Glutenfria skorpor

100 gr smör
1 litet ägg
50 gr strösocker
1 dl mjölk
275-300 gr glutenfri mix
1 tsk kardemumma
2 tsk bakpulver



Rör smöret mjukt, blanda i ägg, socker, kardemumma och mjölk.

Blanda mjöl och bakpulver.

Blanda försiktigt ner mjölet i smörblandningen.

Kavla ut degen till ca 2 cm tjocklek, tag ut med mått ca 3 cm (snapsglas eller dyligt).

Lägg på plåt med bakpapper.

Grädda i mitten av ugnen i 235°C tills den fått fin färg. Ta ut plåten.

Dela skorporna med en gaffel medan de är varma.

Lägg skorporna på plåten igen och ställ in plåten. Dra ned värmen till 75°C. Lägg en grytlapp mellan luckan och ugnen så att det blir en springa.

Torka skorporna ca 30 minuter, då har värmen gått ner till 75°C.

Känn efter att skorporna verkar klara. Stäng av ugnen och låt plåten stå kvar och kallna.

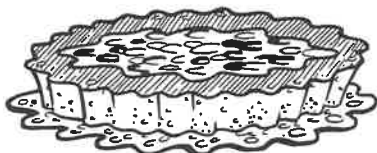
Recept från Karin Henriksson

Zahides ananaskaka

150 gr margarin
3 dl glutenfritt mjöl
1 dl socker
2 tsk bakpulver

Fyllning:

1 burk krossad ananas
1/2 dl socker
1 ägg
2 tsk vaniljsocker



Sätt ugnen på 200°C.

Rör ihop margarin, mjöl, socker och bakpulver.

Tryck ut degen i en pajform.

Blanda ananas (häll av lite späd om det är mycket vattnigt), socker, ägg och vaniljsocker och häll i formen.

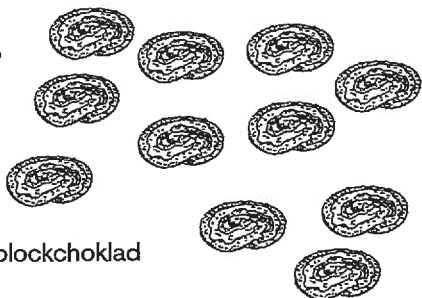
Grädda ca 30 minuter i 200°C.

Låt svalna innan servering.

Jordnötskakor

(ca 20-25 st)

1 burk jordnötssmör
2,5 dl socker
2 ägg
2 tsk vaniljsocker
4 tsk bakpulver
225 gr mörk eller ljus blockchoklad
2 msk smör



Rör samman alla ingredienser till en slät, tjock smet i en skål.

Klicka sedan ut smeten teskedsvis på bakplåts-pappersklädda plåtar.

Grädda i 175°C i ca 10 minuter. Låt kakorna svalna på plåten.

Smält chokladen tillsammans med smöret i en bunke i mikron eller i vattenbad på spisen.

Doppa sedan kakorna till hälften i chokladen.

Låt svalna. Förvara i tät burk. Går också utmärkt att frysa.

Skotska småbröd ca 30 st

100 gr smör eller margarin
4 msk socker
1 äggula
3 dl mjölmix
1 tsk bakpulver



Mandeltäcke:

250 gr mandelmassa
1 äggvita
2 msk apelsinsaft

Rör smör och socker.

Tillsätt äggulan och mjölmixen blandat med bakpulver.

Arbeta samman till en deg. Tryck ut degen på ett bakplåtspapper, ca 20x30 cm.

Riv mandelmassan och blanda den väl med äggvita och apelsinsaft.

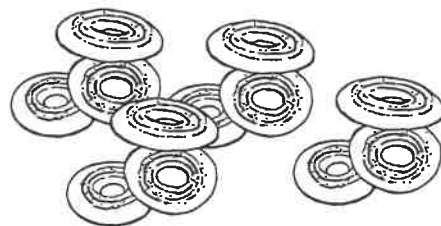
Bred ut massan över degen.

Grädda i 200°C i ca 10 minuter.

Skär i rutor innan den svalnat.

Långängens dubbla maränger med smörkräm

4 äggvitor
200 g mald mandel
300 g florsocker



Smörkräm:

100 g smör
2 äggulor
1 msk vaniljsocker
1/2 dl florsocker

Vispa äggvitorna till hårt skum i väl rengjord bunke.

Vänd i mandeln och florsockret och rör ihop.

Klicka ut på bakplåtspappersklädd plåt och grädda i 175°C tills de fått fin färg.

Låt svalna på galler.

Smörkräm:

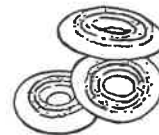
Rör smöret smidigt.

Blanda i äggulor, vaniljsocker och florsockret och rör ihop.

Bred på smörkräm och lägg ihop marängerna.

Margaretas rismjölscaka

4 st ägg
3 dl socker
2 dl rismjöl
2 tsk vaniljsocker
100 gr smält smör



Ägg och socker vispas över vattenbad.

Allt blandas och slås i smord och bröad (rismjöl eller cocosflingor) form.

Gräddas i medelgod ugnsvärme ca 175 grader.

Gräddningstid kan bero på ugnstyp – känn efter med trästicka!

Recept från Yvonne Bellman

Cookies från Semper

100 gr mjukt smör
100 gr Semper havregryn
1 tsk bakpulver
100 gr socker
100 gr mjölmix
1/2 dl vatten

Blanda ihop alla ingredienser och dela degen i små bollar och **Doppa bollarna** i havregryn och lägg på en plåt. **Platta ut** bollarna med en gaffel. **Grädda** i ca 12 min i 170°C.

Pajer

Matpaj

100 gr margarin
3 dl mjölmix
1-2 msk vatten

Blanda margarin och mjöl i matberedaren.

Kör till en grynig massa. Tillsätt vattnet lite i taget. Kör degen ett tag till.

Ta upp degen och arbeta den på bänken.

Låt den vila ca 30 minuter i kylan.

Tryck ut degen i pajformen.

Ställ pajen i kylan ca 30 minuter och vila, om du har tid.

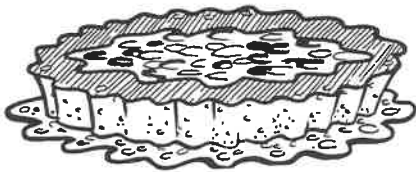
Förgrädda i 10 minuter och håll sedan i fyllning.

Grädda vidare i ca 15-20 minuter.

Majas rabarberpaj

Pajdegen:

100 gr margarin
2 dl mjölmix
2 dl Corn Flakes
1/2 dl socker
1 tsk kardemumma



Fyllningen:

ca 1 liter skuren rabarber
1 dl socker
2 tsk potatismjöl
1 tsk vanillinsocker

Sätt ugnen på 225°C.

Fördela skuren rabarber (1-2 cm bitar) i en ugnsäker form.

Blanda socker, potatismjöl och vanillinsocker och strö över rabarbern.

Blanda margarin, mjölmix, cornflakes, socker och kardemumma till en massa och fördela över rabarbern.

Grädda pajen i 225°C i ca 20 minuter eller tills pajen fått fin färg.

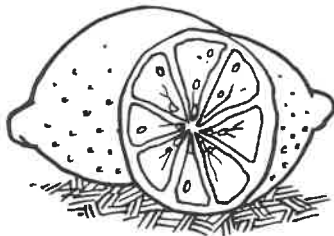
Servera med ljum vaniljsås eller glass.

Recept från Christina Rinnert

Goda Citronpajen

Pajdegen:

2-3 dl glutenfritt mjöl
1 msk socker
75 gr smör eller margarin
2 msk kallt vatten



Fyllningen:

2 dl vispgräddde
2 ägg
1 pressad mogen citron
rivet skal från 1/2 citron
1 dl socker
(eventuellt tunna citronskivor)

Gör först pajdegen.

Skiva margarin och lägg det med mjöl och socker i en bunke.

Nyp ihop det hela med fingertopparna, slå på vattnet och arbeta sedan snabbt ihop degen.

Lägg den i kylan minst 1 timme så degen får vila.

Tryck ut degen i en rund pajform, ca 22 cm, eventuellt med löstagbar botten. Om du har tid låt formen stå i kylan ca en halvtimme, så hasar inte degen lika lätt ner runt kanterna vid gräddningen.

Grädda kakan utan fyllning i 200°C i 15 minuter.

Rör under tiden ihop fyllningen och håll sedan i den i formen och gamera eventuellt med de tunna citronskivorna och grädda ytterligare ca 15 minuter.

Citronpajen går bra att baka en dag i förväg, men inte mer. Den går inte så bra att frysa.

Citron- och persikopaj

Pajdeg

50 gr margarin
1 1/4 dl Kesella
4 1/2 dl glutenfri mjölmix
2 msk vatten



Fyllning:

4 konserverade persikohalvor (eller 2 färska)
1 dl socker
rivet skal och saft av en stor citron
1 nypa salt
3 ägg
1 dl mellangrädde

Värm ugnen till 200°C.

Kör margarin och Kesella i matberedare och blanda i mjölmix och vatten.

Låt degen vila ca 30 minuter i kylan.

Klä en pajform (ca 24 cm) och förgrädda pajskalet ca 10 min.

Höj värmen till 225°C.

Skär persikorna i tunna klyftor. Rör ihop socker, citronsajt, skal, salt, ägg och gräddde.

Häll i fyllningen och lägg i persikoklyftorna i ett vacker mönster.

Grädda mitt i ugnen ca 20 minuter eller tills äggstanningen stannat.

Servera med vispad gräddde eller vaniljglass.

Långängens goda bärpaj

Pajdeg

175 gr kallt smör
5 1/2 dl fin glutenfri mix
1 krm salt
1 1/2 dl florsocker
3 äggulor



Mandelsmet

150 g riven mandelmassa
75 gr mjukt smör
3 ägg

Frysta hallon, blåbär eller björnbär

Hacka samman alla ingredienser till pajdegen i en köksmixer eller för hand.

Tryck sedan ut degen i en pajform med löstagbar kant.

Stöd gärna pajkanterna med lite folie och grädda i 200°C i ca 10 minuter.

Rör samman den rivna mandelmassan, smöret och äggen till en någorlunda slät smet.

Bred ut smeten i det gräddade pajskalet och strö över ett lager frusna bär.

I och med mandelsmet kan du använda frysta bär direkt för smeten binder vätskan som bildas under gräddning.

Grädda bärpajen i 175°C i ca 15-20 minuter eller tills den fått en gyllene färg.

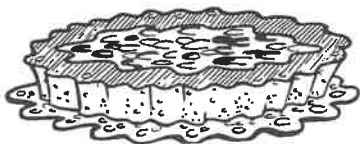
Vill du få en knaprig skorpa, kan du göra ett smultäcke ovanpå.

Servera med lättvispad gräddde eller med vaniljsås.

Hallon- och yoghurtfylld paj 6 portioner

Pajskal:

3 dl glutenfri mix
50 g margarin
2 msk socker
1 tsk vaniljsocker
1 ägg



Fyllning:

2 dl grädde
1 dl naturell yoghurt med vaniljsmak
225-250 g hallon, färska eller frysta som tinats
torkats, riven mörk blockchoklad

Sätt ugnen på 175°C

Blanda 2 dl glutenfri mix med margarin, ägg, socker och vaniljsocker med gaffel till en jämn deg.

Arbeta in resten av den glutenfria mixen, använd gaffel eller händerna.

Tryck ut degen jämnt i en pajform (diameter 23 cm) med löstagbar kant, glöm inte kanterna.

Grädda pajskalet i ugnen i ca 20 minuter. Lösgör sedan pajskalet från formen och låt kallna.

Förbered under tiden fyllningen.

Vispa grädden och blanda försiktigt i yoghurten.

Blanda i hallonen, men spara några som dekoration.

Häll över hallonfyllningen i pajskalet och fördela jämnt.

Dekorera med hallon och riven choklad.

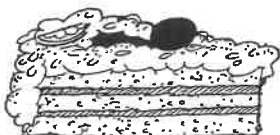
Recept från Semper.

Tårtor

Toscatårta 8-10 bitar

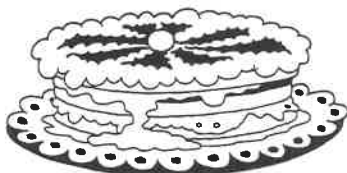
Mandelbotten:

150 g mandelmassa
1 ägg
2 tsk mjölmix
1/2 tsk bakpulver



Toscabotten:

1 påse, 35 gr mandelspån
3 msk socker
50 g margarin eller smör
1 msk mjölmix
1 msk mjölk
1/2 msk sirap



Fyllning:

1 1/2 dl mjölk
3/4 msk potatismjöl
2 tsk socker
1 äggula
100 g margarin eller smör
2 msk florsocker
1-2 tsk vaniljsocker

Riv mandelmassan grovt. Rör den sedan med ägget så att smeten blir porös.

Blanda till sist i mjölet och bakpulvret.

Häll smeten i en välsmord och bröad form, helst med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.

Grädda kakan i nedre delen av ugnen i 175°C, ca 12 minuter. Låt kakan svalna något. Lossa den försiktigt.

Blanda mandeln, sockret, matfettet, mjölet, mjölken och sirapen i en kastrull. Sjud alltsammans på svag värme under försiktig omrörning.

Bred ut smeten i en pannkakslagg, ca 24 cm i diameter eller i en form med löstagbar kant.

Grädda botten mitt i ugnen i 225°C, 6-8 minuter eller tills den fått vacker guldgul färg. Låt botten svalna något innan den lossas. Låt den kallna helt.

Blanda samman mjölken, potatismjölet, sockret och äggulan till fyllning. Sjud krämen tjock under vispning.

Låt den kallna.

Rör matfett smidigt med florsockret. Tillsätt den kalla krämen i små klickar. Rör eller vispa kraftigt hela tiden. Använd gärna elvisp.

Smaksätt krämen med vaniljen.

Bred krämen på mandelbotten. Lägg toscabotten ovanpå.

Rulltårta med kokos 6-8 bitar

3 ägg
1 1/2 dl socker
2 msk kokande vatten
3 dl kokosflingor
3/4 dl potatismjöl
1 1/2 tsk bakpulver

Fyllning:

200 gr mandelmassa
1 dl vispad grädde
1 1/2 dl fint, fint skurna konserverade persikor eller aprikoser

Sätt ugnen på 250 gr.

Klä en långpanna, ca 20x30 cm, med bakplåtspapper. Smörj papperet något.

Vispa ägg tillsammans med socker.

Häll i det kokande vattnet och vispa smeten tjock och pösig.

Blanda kokosflingor och bakpulver och vänd ned i smeten.

Häll ut smeten i långpannan och grädda kakan mitt i ugnen ca 10 minuter.

Strö socker på kakan och stjälp upp den på smörpapper.

Låt den svalna i ca 15 minuter med formen över.

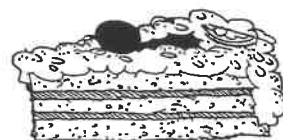
Riv mandelmassan och blanda med den vispade grädden och den finskurna frukten.

Bred på fyllningen och rulla ihop till en rulle med skarven nedåt.

Förvara rulltårten i kylen i slutna plastpåse till serveringen.

Nöttårta 10-12 bitar

200 gr nötkärnor
2 dl socker
2 stora ägg



Garnering:

50 gr blockchoklad

Servering:

Vispad grädde

Sätt ugnen på 200 gr.

Klä botten på en rund bakform, ca 22 cm, med bakplåtspapper. Smörj kanterna med lite matfett.

Häll nötkärnorna i en matberedare och kör tills de blivit riktigt finhackade.

Tillsätt sockret och äggen och kör ännu en kort stund till allt är väl blandat.

(Den som inte har en matberedare kan givetvis mala nötkärnorna i en mandelkvarn.)

Bred ut smeten i bakformen och grädda kakan i ca 20 minuter.

Finhacka den mörka blockchokladen och strö den över den varma nygräddade kakan så att den smälter.

Låt kakan kallna innan den tas ur formen.

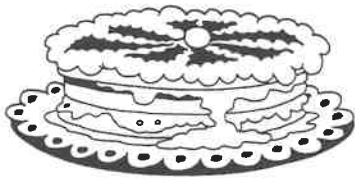
Servera gärna lite lättvispad grädde till tårten.

Succétårta

4 äggvitor
1 1/4 dl socker
125 gr mald sötmandel

Kräm:

4 äggulor
1 dl grädde
1 dl socker
125 gr smör



Vispa äggvitorna till hårt skum och blanda i sockret och den malda mandeln försiktigt.

Rita en cirkel med ca 20-25 cm diameter på två väl smorda bakplåtspapper och bred ut smeten till tunna bottnar.

Grädda i mitten av ugnen i 10-15 minuter i 175°C.

Lossa bottnarna försiktigt från bakplåtspappret.

Till krämen: Vispa äggulor, socker och grädde tillsammans i en kastrull och låt det sakta sjuda på svag värme, tills krämen blivit tjock ca 10-15 minuter.

Ta av krämen från plattan och blanda ner smöret. Låt krämen svalna.

Bred sedan hälften av krämen mellan bottnarna och hälften ovanpå tårtan.

Strö rostad flagad mandel över tårtan.

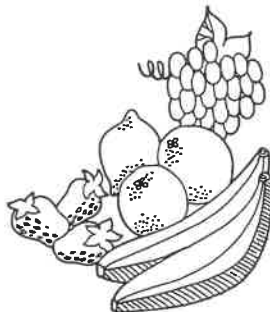
Helst ska tårtan göras dagen före den skall serveras.

Säsongens marängtårta

Bottnar: 4 äggvitor
1/2 km bikarbonat
1/2 km salt
2 dl socker
3 msk maizena
50 gr mandel, skållad, mald

Fyllning och garnering:

4 äggulor
rivet skal och saft av 1 apelsin
saft från 1/2-1 citron
2 msk socker
2-3 dl vispgrädde
ca 1 liter färska jordgubbar
8-10 strimlade rostade mandlar



Vispa äggvitorna till hårt, fast skum med bikarbonat och salt.

Tillsätt socker lite i taget under vispning.

Blanda maizenamjölet och mandel. Vänd ner blandningen i marängsmeten.

Bred ut marängsmeten på bakplåtspapper till 2 runda bottnar, ca 21 cm i diamter.

Grädda bottnarna i mitten av ugnen i 150°C i ca 1 timme.

Låt dem kallna på galler.

Förbered under tiden fyllningen.

Blanda i en rostfri eller teflonbehandlad kastrull äggulorna, apelsinskalet, saften från apelsinen och citronen samt sockret.

Sjud krämen tjock under vispning på svag värme. Låt krämen kallna.

Vispa grädden. Skölj och dela jordgubbarna i halvor.

Bred citronkrämen på den understa bottnen strax innan tårtan ska serveras.

Täck med jordgubbshalvor. Lägg på nästa botten.

Garnerna kanten med spritsade gräddtoppar och halverade jordgubbar.

Servera tårtan genast.

Fransk tårtlängd

Botten:

200 gr (ca 3 dl) nötkärnor
0,5 tsk bakpulver
4 äggvitor
2,5 dl socker

Fyllning och garnering:

3 dl vispgrädde
1 burk körsbär i sockerlag eller
1 paket frysta sockrade björnbär



Rosta nötkärnorna i en långpanna i ugnen i 175°C några minuter.

Lägg dem i en handduk och gnugga så skalerna lossnar.

Hacka nötkärnorna grovt, t ex i en matberedare.

Blanda dem med bakpulvret.

Vispa äggvitorna till hårt skum. Tillsätt sockret i omgångar. Fortsätt vispa tills smeten är blank och vit.

Lägg bakplåtspapper i botten på en långpanna 20x30 cm.

Vänd ner nötterna i marängsmeten och bred ut den i långpannan. Spara 1 cm runt om kanten, för smeten utvidgar sig.

Grädda i ugnen i 150°C i ca 40 minuter. Låt marängen kallna i långpannan.

Stjälp upp den på ett galler och dra bort pappret. Dela i 2 längder.

Lägg inte samman förrän strax innan tårtan serveras.

Vispa grädden och bred ut lite av den runt kanterna på en av bottnarna. Fyll mellanrummet med bär. Lägg på nästa botten. Garnera med grädden och bären.

Servera genast.

Lilla Choklادتårtan

50 gr margarin
125 gr mörk blockchoklad
3 st ägg
1,5 dl socker
3 msk potatismjöl
1/2 tsk bakpulver
1,5 dl kokos

Garnering:

2 dl vispgrädde
kokos

Sätt ugnen på 200°C.

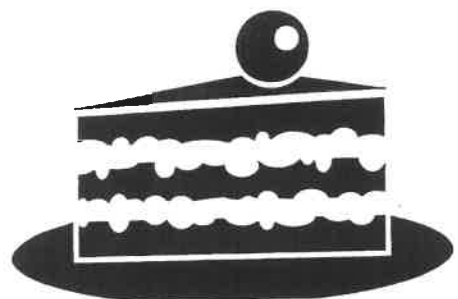
Smält margarinet i en kastrull. Bryt chokladen i bitar och tillsätt den. Låt smälta på svag värme under omrörning.

Rör samman ägg och socker.

Blanda potatismjöl, bakpulver och kokos och häll i. Häll smeten i en smord, bröad form, ca 2 liter.

Grädda i ugn ca 30 minuter. Kakan skall vara lite kladdig. Stjälp upp den och låt svalna.

Vispa grädden och klicka den sedan på kakan. Strö över lite kokos.



Tårta Iréne

400 gr mandelmassa
3 ägg
rivet skal av en apelsin
några hackade nötter
150 gr blockchoklad (ev med apelsinsmak)
1,5 msk olja

Riv mandelmassan och blanda i äggen, ett i taget.

Blanda i skalet av apelsinen och de hackade nötterna.

Smörj en form och grädda kakan i 200°C i ca 20 min.
Låt kakan kallna.

Smält chokladen med apelsinsmak och häll ned
1,5 msk olja.

Bred över kakan och gör ett mönster med en gaffel.

Låt chokladen stelna innan servering.

Yis favorittårta

2 st marängbottnar

Fyllning:

2 dl vispgrädde
1 äggvita

Dekoration:

3/4 dl socker
30 sötmandlar
citronskal

Dekorationen:

Värm socker i en stekpanna tills det smälter (det får inte koka).

Lägg i hackad mandel och häll upp det på ett smörpapper och låt det kallna.

Finhacka sedan.

Riv citronskalet eller skär till smala strimlor. Låt stå med en tsk socker och en nypa salt tills de är mjuka.

Fyllningen:

Vispa grädden och äggvitan.

Bred fyllningen på marängbottnarna, lägg mandelhacket och citronskalet på båda bottnarna och lägg ihop.

Tips! Låt tårtan stå i frysen 10 minuter innan servering.



Julrecept

Saffransbullar

2-3 påsar saffran
6 dl mjölk
125 g jäst
2 dl socker
1 burk Kesella 250 g
100 g margarin
1 tsk salt
2 dl Pofiber
ca 18 dl mjölmix
russin

Pensling:

ägg

Stöt saffranet i en mortel tillsammans med en sockerbit. Låt det gärna stå och dra i mjölken över natten, så kommer saffranssmaken fram bättre.

Smält matfett och tillsätt mjölken blandad med saffranet.

Rör ut jästen i lite av sockret. Tillsätt Kesella, salt, resten av sockret och mjölken/margarinblandningen.
Rör om.



Rör ner Pofiber och låt det stå och svälla i 5 minuter.

Arbeta in mjölmixen, men spara lite till utbakningen.

Låt degen jäsa i ca 30 minuter till dubbel storlek.

Värm ugnen till 225°C-250°C.

Arbeta ihop degen igen och dela den i ca 45 lika stora bitar, forma till lussebullar.

Lägg dem på smord eller bakpappersklädd plåt. Låt jäsa i 30 minuter.

Dekorera lussebullarna med russin (tryck ner dem lätt i lussebullen) och pensla med det uppvispade ägget.

Grädda i 8-10 minuter i mitten av ugnen.

Saffransbullar

4 dl mjölk eller vatten
1 paket jäst
1/2 tsk salt
12-14 dl mjölmix
75 gr margarin
1 ägg
3/4 dl socker
2 paket saffran
(russin)



Smält fett och häll i vätskan. Värm till 37°C. Smula sönder jästen och häll på vätskan och rör om.

Tillsätt uppvispat ägg, salt, saffran och socker.

Arbeta in mixen (spar lite till utbaket).

Låt degen jäsa i 15 minuter.

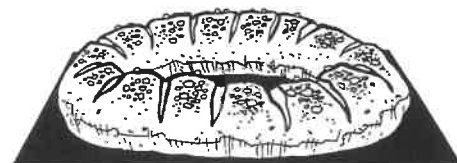
Knåda degen slät på bakkbordet. Gör bullar i önskad storlek.

Jäs bullarna i ca 30 minuter

Grädda i 225°C i ca 7-8 minuter.

Saffranskrans

6 dl mjölmix
1 dl socker
3 tsk bakpulver
200 gr margarin
1 st ägg
1 dl mjölk
1 pkt saffran
1 dl russin



Blanda mjöl, socker och bakpulver.

Tillsätt margarin, som ska vara rumsvarmt.

Vispa ihop ägg och mjölk. Krossa saffranet i mortel och blanda i.

Baka ut på mjölat bakkbord. Gör en krans. Klipp och pensla med ägg. Strö på pärlsocker.

Grädda i 200°C i ca 20 minuter.

Obs! Saffranet kan bytas ut mot stött kardemumma eller sukat.

Struvor

1 äggula
2 msk strösocker
2 dl gräddmjölk (vispgrädde + mjölk)
2 dl mjölmix

Rör ihop smeten och låt den stå och svälla en stund.

Hetta upp oljan i en kastrull på spisen.

Doppa struvjärnet i smeten och fritera i den heta oljan till kakan fått fin färg.

Lägg kakan på hushållspapper och låt den svalna.

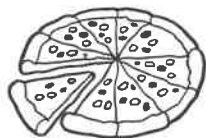
Vänd sedan struvorna i strösocker.

Förvaras torrt och sparas inte för länge.

Pizzarecept från Semper

Italiensk pizza

- 1 st Semper glutenfri pizzabotten
- 2 msk pesto
- 2 skivor ca 30 g parmaskinka
- 1/2 kruka ruccola sallad
- 125 g mozzarella, skivad
- 1 st färsk tomat, skivad



Pensla kanterna på pizzabotten med lite olja och bred pesto på resten.

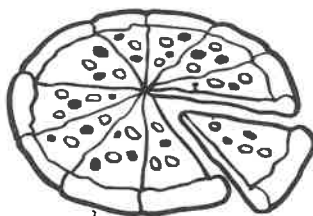
Lägg på parmaskinka, tomat och mozzarella.

Grädda i 200°C i ca 15 minuter.

Lägg på ruccola sallad innan servering.

Pizza California

- 1 st Semper glutenfri pizzabotten
- 4 msk chilisås
- 2 kycklingfiléer, ca 200 g
- 2 tsk sweet chilisås
- 100 g mozzarellaost
- 1/2 kruka ruccola sallad
- 2 msk majonnäs
- 1 st avokado



Skiva kycklingfiléerna och stek dem. Salta och peppra och tillsätt sweet chilisås när de nästan är färdigstekta.

Pensla pizzans kanter med lite olja och bred chilisås över resten.

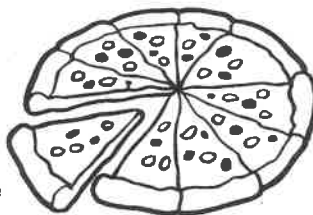
Lägg på kycklingbitarna och smula på mozzarellaosten.

Grädda i 200°C i ca 15 minuter.

Skölj under tiden salladen och blanda med majonnäsen. Skala och skiva avokadon. Lägg sallad och avokado på pizzan när den är färdiggräddad.

Vegetarisk pizza

- 1 st Semper glutenfri pizzabotten
- 2 msk chilisås
- 1/2 röd paprika, strimlad
- 1/4 röd lök, strimlad
- 50 g färska champinjoner, skivade
- 5 st pepperoni, inlagda
- 7 tsk svart olivcremé



Pensla pizzans kanter med lite olja och bred chilisås på resten.

Lägg på paprika, röd lök, färska champinjoner och pepperoni.

Klicka sedan olivcremé på pizzan.

Grädda i 200°C i ca 15 minuter.

Hallon- och Marshmallow pizza

- 1 st Semper glutenfri pizzabotten
- 100 g marsipan
- 200 g hallon, mosade
- 25 g socker
- 2 msk majs mjöl
- 50 g mini marshmallows
- 25 g flagad mandel

Kavla ut marsipanen till en cirkel med 20 cm i diameter och lägg den på pizzabotten.

Baka i 200°C i 10-12 minuter.

Lägg socker och hallon i en kastrull. Blanda ut majs mjölet med lite vatten och tillsätt.

Värm tills det tjocknar och bred sedan ut över marsipanen.

Strö över marshmallows och mandel och grädda med grill tills den blir gyllenbrun.

Diverse

Pannkakor för finsmakare

- 1 liter mjölk
- 6 dl glutenfritt mjöl
- 5 ägg
- 4 msk smält smör
- 2 tsk salt

Smält smöret och blanda ihop ingredienserna (det går bra att byta ut 2-3 dl mjöl mot majs mjöl för att få en fin färg).

Blanda ihop allt under kraftig omrörning (vi kör med en mixerstav för att undvika klumpar).

Recept från familjen Engström

Sebastians Frasvåfflor 6-7 laggar

- 75g smör
- 2 dl maizena
- 1 dl glutenfritt mjöl
- 1 tsk bakpulver
- 1 krm salt
- 1/2 tsk vaniljsocker
- 1 1/4 dl mjölk
- 1 dl vatten

Blanda ihop allt under kraftig omrörning (kör med mixerstav för att undvika klumpar).

Grädda i våffeljärn.

Recept från familjen Engström

Hemmagjord vaniljsås

- 2,5 dl vispgrädde
- 1/2 dl strösocker
- vaniljstäng
- maizenamjöl utrört i vatten för redning
- 2 äggulor

Koka upp grädde, socker och den urkärnade vaniljstäng (både kornen och stängen) i en tjockbottnad kastrull.

Låt sjuda till sockerkristallerna löst sig.

Plocka upp vaniljstäng och skrapa ur eventuellt resterande vaniljkom.

Höj värmen och rör ut lite maizenamjöl i lite vatten och häll ned under omrörning.

Vispa tills du har nått önskad konsistens.

Låt såsen svalna något och rör sedan i äggulorna.

Annorlunda grädde

- 2 dl cashewkärnor
- 1,5 dl vatten
- 1 tsk vanilj
- 1 tsk lönnsirap

Mixa nötterna torra, tillsätt kryddor och vatten under fortsatt mixning till lagom konsistens. Det kanske behövs mer vatten.

Grädden serveras kylskåpskall till desserter som frukt och bär eller fyllning i tårter.

