

Luftige cheddarsnurrer med jalapeño og sprøstekt bacon



Det er høst! Og vet du hva som er fint om høsten? Suppe. Og vet du hva som er godt til suppe? Nybakte cheddarsnurrer. Og vet du hvordan du lager dem?

Sånn!

Du trenger:

(12 stk)

Til deigen:

1,25 dl vann

1,25 dl melk

0,5 pk gjær

2 ss sukker

1 ts salt

1 egg

4 ss olivenolje

8 dl siktet speltmel (hvis du bruker hvetemel kan det hende du trenger litt mindre mel)

Fyll:

4 rause ss creme fraiche

1-2 ss finhakket jalapeno (litt avhengig av hvor sterk mat du liker)

2 ts løkpulver (finnes i krydderhylla i butikken)

200 g revet cheddarost (NB Spar ca 50 g til toppen)

ca 150 g bacon i skiver

olivenolje til pensling



Slik gjør du:

Ha alle ingrediensene til deigen i en eltebolle og elt deigen i 10 minutter. Dekk bollen med plast og la deigen heve i ca en time.

Sprøtek bacon i langpanne kledd med bakepapir. 200 grader midt i ovnen i ca 10-15 minutter. Følg med. La renne av på kjøkkenpapir.

Bland creme fraiche, jalapeno og løkpulver i en liten skål.

I mellomtiden kler du bunnen av en springform (28 cm i diameter) med bakepapir og smører kantene med olivenolje.

Sett ovnen på 180 grader.

Når deigen er ferdig hevet, har du den på benken og knar den lett sammen. Ha litt mel på benken. Kjevle til et rektangel på ca 38×48 cm. Smør et jevnt lag med creme fraiche-blandingen over deigen og strø over 150 g av osten og bacon. Rull sammen

fra langsiden og skjær i 12 like tykke skiver. Legg med snittsiden ned i formen, 9 rundt og 3 i midten. La heve i 30-40 min under plast.

Pensle så med litt olivenolje og strø over resten av osten. Stek midt i ovnen i ca 20-25 minutter. Snurrene er ferdige når de har en gyllen farge og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.

KOS DEG.





Enkel eplekake på 1-2-3!



Det er søndag. Jeg sitter i sofaen og kjenner septembersola skinne i nakken. Det er så varmt. Sommeren slutter ikke i år. Den skal stå til regning for brutte juliløfter og solløse svaberg.

Så klart det er deilig!

Så klart jeg er heldig!

Men jeg kan ikke for det. Når ingen ser, det er da jeg sjekker. Yr.

Når skal regnet komme?

Når skal gradene synke til ullgensernivå?

Når skal bladene skifte farge og soverommet være kaldt når jeg legger meg?

Når skal det komme en ny sesong av Skam?

Jeg bare spør.

Og i mellomtiden lager jeg eplekake, for eplekake hører høsten til!

En superenkel eplekake med sprøtt deiglokk over saftige epler. Utrolig godt!

Du trenger:

2-3 epler, helst syrlige

ca 1 ts malt kanel

2,5 dl sukker

2,5 dl siktet hvetemel

1 ts vaniljesukker

2 ts bakepulver

100 g smeltet meierismør

1 egg

litt skivede mandler (kan sløyfes)

perlesukker (kan sløyfes)

creme fraiche eller rømme, til servering

Slik gjør du:

Sett ovnen på 175 grader.

Smør en springform og kle bunnen med bakepapir, min var ca 24 cm i diameter

Smelt smør over lav varme. Bland sammen alt det tørre i en bolle.

Skrell epler og del dem i båter/skiver. Fordel eplene i formen og strø over litt kanel.

Ha det smeltede smøret i bollen med de tørre ingrediensene og rør sammen. Tilsett egget og bland igjen. Deigen er ganske tjukk. Fordel deigen/røra over eplene i et jevnt lag. Strø over skivede mandler og perlesukker.

Stek midt i ovnen i ca 35 minutter. Kaken er ferdig når den er gyllen. Avkjøl på rist. Server med en klatt rømme eller creme fraiche. Kos deg.

Oppskriften er basert på en jeg fant i Familiekokeboken.



Saftig brownies med ostekaketopping og bringebærkrem



I dag hadde mannen min bursdag. Da jeg spurte han hva slags kake han ville ha sa han beskjedent: brownies, ostekake og bringebærbløtekake. Kanskje litt ambisiøst, men så er han tross alt gift med Bollefrua!

For å gjøre livet enkelt, slo jeg alle de tre ønskene hans sammen i et Kinderegg av en kake. Fantastisk kombinasjon av smaker!

Oppskriften er fra The Hummingbird bakery i London.



Du trenger:

(ca 20-25 stykker)

Til browniebunnen:

200 g mørk kokesjokolade, grovhakket

200 g mykt meierismør

250 g melis

3 egg

110 g siktet hvetemel

Til ostekakelaget:

400 g Philadelphiaost naturell

150 g melis

0,5 ts vaniljeekstrakt

2 egg

Til bringebærkremen:

3 dl kremfløte

100 g melis

150 g bringebær (hvis du bruker frosne ville jeg helt av mesteparten av væsken etter at de er tint)

Slik gjør du:

Sett ovnen på 170 grader.

Smelt sjokoladen over vannbad og sett til side.

Pisk smør og melis glatt og tilsett ett egg om gangen. Pisk godt mellom hvert egg. Tilsett melet i tre omganger og rør hver gang. Vend tilslutt inn den smeltede sjokoladen.

Kle en liten langpanne med bakepapir, ideelt 33×23 cm, men min er litt større og det ble fortsatt bra.

Bre brownierøren ut i formen.

Pisk så sammen kremost, vaniljeekstrakt og melis til den er glatt. Tilsett ett egg om gangen og pisk godt mellom hvert egg. Bre ostemassen over browniebunnen.

Stek kaken midt i ovnen i ca 30 minutter. Ostefyllet skal være fast å ta på.

Avkjøl kaken og la den stå minimum to timer i kjøleskap eller gjerne natten over.

Bringebærkremen lager du ved å ha fløte, bringebær og melis i en bolle og piske den til en stiv krem.

Skjær kaken i litt små stykker og ha litt bringebærkrem på hvert stykke.

Kos deg.



Sukkerfrie eplesnurrer med kanel og Natreen

ANNONSE



Det er september. Sommeren er ugjenkallelig på hell og det er på tide å omfavne det som kommer. Høst.

Sprakende farger, klar luft, stearinlys, innekos og lange, myke ullgensere.

Likevel er det lite jeg assosierer mer med høsten enn kombinasjonen av eple og kanel. Tenk deg at duften av det uslåelige radarparet fyller huset og at det til og med er gjærbakst! For selv om det er fint å gjemme seg i den tidligere omtalte ullgenseren, så er det jo greit at disse digge eplesnurrene er helt uten sukker. Så sparer vi de kaloriene. ☐

Du trenger:

Til deigen:

(ca 12 stykker)

525 g mel

1 egg

3 dl melk

75 g smeltet meierismør

1 dl [Natreen strø](#)

3,5 ts tørrgjær

0,5 ts salt

Til eplemosen:

2 epler

Ca 2 ss [Natreen strø](#)

0,5 dl vann

Til toppen:

1-2 ts kanel

Melk til pensling



Slik gjør du:

Ha gjær i en eltebolle. Smelt smøret over lav varme. Når smøret er smeltet tar du gryten av varmen og tilsetter melken i smøret. Rør kjapt rundt og sjekk temperaturen på væsken med fingeren din. Den skal kjennes lunken. (Hvis den kjennes varm ut, lar du den avkjøle litt).

Hell den lunkne væsken over i eltebollen. Tilsett mel, salt, egg og [Natreen](#) og elt deigen i ca 10 minutter. La heve under plast i ca 60 minutter. I mellomtiden lager du eplemosen. Skrell eplene og skjær i små terninger. Ha eplene i en liten gryte sammen med vannet og kok opp. La småkoke til eplene er møre, ca ti minutter. Kjør til en jevn puré med stavmikser og smak til med Natreen strø. Avkjøl.

Kjevle et rektangel på ca 45×45 cm. Smør et jevnt lag med eplemos (du vil få litt ekstra, spis det på brødiskiven!) utover leiven og strø over kanel. Rull sammen til en tett pølse og skjær i ca 12 skiver. Legg skivene ned på et stekebrett kledd med bakepapir ELLER i muffinsformer. Sett til etterheving under plast i ca 45 minutter. Sett ovnen på 225 grader. Stek bollene midt i ovnen i ca 15-17 minutter. Steketiden avhenger litt av ovnen din og om du bruker muffinsformer eller ikke. Bollene er ferdige når de er gylne og har en hyl lyd når du banker på dem. Pensle umiddelbart bollene med litt melk. Avkjøl på rist.

KOS DEG.



Hva skal vi ha til middag? Fem hverdagsfavoritter.

God søndag! Her får du fem hverdagsmiddager som du kan kaste deg over i uka som kommer. Og resten av uka? Håper den også blir fin! ☑ Trykk på linken under bildet for oppskrift.



[Kremet kyllingform med karri og mangochutney](#)



[Kremet fullkornspasta med laks og brokkoli](#)



Mettende middagssalat med varmrøkt laks, nypoteter og fransk dressing



Lynrask thaisuppe!



[Pølsegrateng med makaroni og ost – barnas favorittmiddag!](#)

Klem fra hu Bollefrua.

**Enkle lapper, familiens
favorittfrokost**



ENDELIG!

Endelig tid til et lite blogginnlegg!

Vi har akkurat flyttet og lever i total kaos. Ikke akkurat harmonisk familieliv hos oss for tiden, men da kjører jeg på med en ekstra god frokost i morgen. Lapper! Familiens favorittfrokost. ☐

Til ca 24 lapper trenger du:

4 egg

1,5 dl sukker

2 ts vaniljesukker

3 dl kremfløte, melk går også bra

1 dl lettrømme

0,5 dl melk

8 dl siktet speltmel (hvete går også fint)

2 ts bakepulver

smeltet meierismør, til steking

Slik gjør du:

Pisk sammen egg, sukker og vaniljesukker. Rør inn fløte, rømme og melk. Tilsett mel og bakepulver og rør til så vidt blandet. Det blir en tykk røre. Stek små lapper i smør i en stekepanne over medium varme. Snu lappene når det kommer små luftbobler gjennom røren og stek så vidt på andre siden før du legger lappene på en rist.

Kos deg.