

# Saftig gulrotkake med appelsinglasur



I mitt liv finnes det to type søndager. Enten de mørke og ørkenaktige med hverdagsangstkaravaner og frynsete nerver eller en lys og luftig helgedessert med fredfull energi. I dag våknet jeg heldigvis til den sistnevnte. Kaffe i sofaen badet i vårsol, karneval med gode venner og mye kos. Og til karnevalet bakte jeg en supergod gulrotkake! Litt mer som en formkake i konsistensen og med en deilig og frisk glasur. Sa jeg helgedessert? ☐



**Du trenger:**

**Til kaken:**

4 egg

1 dl rømme

1 dl Philadelphia ost

0,5 dl kremfløte

2, 5 dl solsikkeolje

5 dl siktet hvetemel

2 ts bakepulver

1 ts kanel

1 ts malt ingefær

0,25 ts malt muskatnøtt  
2 dl sukker  
ca 200 g gulrøtter, revet

### **Til glasuren:**

150 g Philadelphia ost  
35 g mykt meierismør  
2 ts presset sitronsaft  
5 ts presset saft av appelsin  
3 dl melis

### **Pynt:**

tuttifruktistrø  
sjokoladelinser

### **Slik gjør du:**

Sett ovnen på 150 grader, vanlig over- og undervarme. Finn frem en springform på ca 23-24 cm i diameter og kle bunnen med bakepapir og smør kantene med smør.

Ha krem, Philadelphia ost, rømme, olje og egg i en bakebolle og pisk til en slett røre. Tilsett mel, sukker, bakepulver og krydder og pisk sammen. Rør tilslutt inn gulrøtter. Hell røra over i formen og bak midt i ovnen i 1 time og 15 minutter. Avkjøl kaken helt før du har den på et fat.

Ha alle ingrediensene til glasuren i en bolle og pisk til en blank krem. Smak evt til med mer sitron eller appelsin. Bre glasuren over kaken og pynt med tuttifruktistrø og sjokoladelinser.

Kos deg.



---

**Tropisk fruktkake med  
kremostglasur**



Det er søndag, det er sommertid og vi har stilt klokken. Og hurra for det! Men, altså. Er det bare meg som mister fullstendig fotfestet med en gang dagen mangler en time? Jeg kan ikke for mitt bare liv forstå om klokken er fire eller fem? Når skal barna legges? Og når er det mat? Og når kan vi spise kake?

Neida, jeg bare tulla. Jeg kan alltid spise kake. ☐  
Spesielt en supersaftig formkake!

**Du trenger:**

(1 kake i brødform som rommer ca 1,5 liter)

*1 liten boks ananas (ca 230 g), spar på laken*

*50 g rosiner*

*50 g valnøtter*

*175 g solsikkeolje*

*3 ss kokosyoghurt*

*200 g siktet hvetemel*

*0,5 ts natron*

*1,5 ts bakepulver*

*0,5 ts salt*

*1 ss kanel*

*2 egg*

*200 g brunt sukker*

*100 g revet gulrot, eller ca 1 middels stor*

*1 moden banan, most med en gaffel*

### **Glasur:**

*200 g kremost naturell*

*50 g kokosyoghurt*

*50 g melis*

*evt kokos til pynt*

### **Slik gjør du:**

Ha laken fra ananasen og rosinene i en liten gryte og småkok et par minutter. Hell av laken og avkjøl rosinene litt (kan være lurt å legge dem på en tallerken). Sett ovnen på 180 grader og kle brødformen (1,5 liter) med bakepapir.

Pisk sammen egg, olje og yoghurt i en bolle. I en annen bolle blander du mel, natron, bakepulver, salt, sukker, valnøtter og kanel. Tipp så eggeblandingen over i melblandingen og tilsett rosiner, ananas (om bitene er veldig store, kan du dele dem opp litt), banan og gulrot. Bland alt godt sammen med en tresleiv eller slikkepott. Hell deigen i brødformen og stek på midterste rille i ca 65-70 minutter eller til du kan stikke en tynn trepinne midt inn i kaken og den kommer ut uten at det er noe røre på pinnen. Husk at steketiden vil variere litt avhengig av ovnen din og brødformen. Lurt å sjekke med pinnen fra ca 55 minutter og til gjennomstekt. Avkjøl 10 minutter i formen på rist før du forsiktig løfter/tipper kaken over på risten.

Glasuren lager du ved å raskt piske sammen kremost, melis og yoghurt til det akkurat er blandet. Oppbevar i kjøleskap til kaken er ferdig stekt og avkjølt.

Når kaken er avkjølt fordeler du glasuren over kaken og pynter med kokos.

Kos deg.

Oppskriften har jeg fra BBC good food.

---

## Saftig jaffakake



I kveld slår jeg et slag for de små tingene. Ting som er (nesten) gratis og som gjør livet (mitt) verdt å leve:

– at det endelig er lyst når jeg leverer og henter i barnehagen

- fuglesang
- solen som varmer i husveggen
- boken jeg akkurat har begynt å lese
- lyden av smeltet snø som drypper fra taket
- den første kaffekoppen om morgenen
- en uventet klem (Jepp! Klem meg i vei)
- når snuppa plutselig sover en time lenger enn hun pleier
- et stykke lun jaffakake



**For å lage den trenger du:**

**Til kaken:**

*140 g mykt meierismør*

*200 g siktet hvetemel*

*2 ts bakepulver*

*200 g sukker*

*3 store egg*

*6 ss melk*



*finrevet skall av 1 (økologisk) appelsin*

**Appelsinlake:**

*3 ss appelsinsaft (fra appelsinen du tok skallet fra)*

*50 g sukker*

*evt ca 50 g mørk sjokolade (til å ringle over), kan sløyfes*

**Slik gjør du:**

Sett ovnen på 180 grader, over- og undervarme.

Kle en brød form (1,5 L) med bakepapir.

Ha alle ingrediensene i en bakebolle og pisk (jeg bruker elektrisk visp) til alt er godt blandet.

Tipp røren over i brødformen og glatt toppen ut med en slikkepott.

Stek midt i ovnen i ca 35-40 minutter, min var ferdig etter 37 minutter. Ta kaken ut og sett formen på en rist.

Mens kaken steker har du sukker og appelsinsaft i en liten gryte. Varm forsiktig opp til sukkeret løser seg opp.

Hell/fordel appelsinblandingen over toppen av kaken med en gang du tar den ut av ovnen.

La kaken avkjøle i formen i ca 10-15 minutter før du forsiktig løfter den ut og lar den avkjøle helt på rist.

Smelt sjokoladen og ringle over før servering.

KOS DEG.



---

**Sunt og sukkerfritt bananbrød  
(med Natreen)**



## ANNONSE

Det er november. Jeg kjenner mange som ikke liker november, de sier den er grå og trist og kjedelig. Men det synes ikke denne frua! Jeg liker november. Denne litt unnselige måneden fyller jeg med stearinlys, blomster, gode venner, friske kveldsturer og så velter jeg meg i nedtellingen til jul. Dessuten er det ikke slik at alt som SER litt kjedelig ut faktisk ER kjedelig. La oss bare ta dette bananbrødet. Kanskje ikke så elegant akkurat, men det SMAKER utrolig godt! Dessuten kan du verken se eller smake at det er både sukkerfritt, sunt og grovt. Helt legitimt å kose seg hele november med bananbrød bakt med [Natreen!](#) ☐

### **Du trenger:**

(Ett brød)

*4 godt modne bananer*

*2 egg*

1 dl olivenolje

0,5 dl kefir

frøene fra 1 vaniljestang

1 ts kanel

1 ts bakepulver

1 ts natron

1 klype salt

4 ss [Natreen](#) strø

2,5 dl siktet speltmel

2,5 dl sammalt speltmel

1 dl valnøtter, hakket



## **Slik gjør du:**

Sett ovnen på 160 grader.

Smør og kle så en brødform som rommer 1,5 liter med bakepapir. Min er ca 11x22 cm i bunnen.

Mos bananer godt med en gaffel og rør inn eggene. Tilsett vaniljefrø, olje og kefir og bland sammen.

Sikt melet i en bolle, ta med det grove fra melet som blir igjen i silen og tipp det oppi melet. Ha natron, Natreen, bakepulver, valnøtter, salt og kanel i melet og tilsett alt i bananblandingen. Rør til alt er blandet.

Hell røra i brødformen og jevn ut toppen med en slikkepott.

Stek midt i ovnen i ca 55 minutter. Bananbrødet er ferdig når det er gyllent og har en hul lyd når du banker på det. La hvile fem minutter i formen før du forsiktig hvelver brødet over på rist. (Tips: Bruk bakepapiret til å løfte brødet ut av formen).

Avkjøl på rist.

Kos deg.



---

**Sitronkake      alla      the**  
**Hummingbird Bakery**



Det er torsdag, det er kveld, det er april. Ute klamrer fortsatt dagslyset seg fast i trærne, men må snart vike for det vårmyke mørket. Ennå ligger årstiden på vippen, ennå vingler våren i det magiske tomrommet hvor alt bare er knopper og løfter om sommer, før den bryter ut i all sin prakt. Jeg elsker disse få dagene, hvor forventningene feier over meg og det er så mye å se frem til. Men bjørka utenfor vinduet mitt kommer ikke til å vente mer, den er klar for fest og er sprekkeferdig over å vise frem sin nye, grønne kjole.

Og jeg har bakt den perfekte kaken for de tidlige vårdagene. En frisk og syrlig formkake, men fortsatt trygg og myk og saftig – det perfekte følge til en kopp varm te.

**Du trenger:**

**Til kaken:**

*320 g sukker*

*3 egg*

*revet skall av 2 økologiske sitroner*

*350 g hvetemel*

*1,5 ts bakepulver*

*0,5 ts salt*

*2,5 dl melk*

*0,5 ts vaniljeekstrakt*

*200 g smeltet meierismør*

### **Sitronsirup:**

*saft av 1 økologisk sitron*

*50 g sukker*

▪ *1 dl vann*

Kle en brødform på ca 23×13 cm med bakepapir og sett til side.

Sett ovnen på 170 grader.

Pisk sukker, sitronskall og egg til eggedosis, smelt smøret. Bland hvetemel, salt og bakepulver og sikt i en bolle. Rør sammen melk og vanilje i en annen.

Ha en tredjedel av melblandingen i eggedosisen og pisk godt sammen. Tilsett så en tredjedel av melken og bland igjen. Gjenta denne prosessen to ganger til. Hell tilslutt i det smeltede smøret og pisk i noen minutter til.

Hell røren i formen og stek midt i ovnen i ca 1 time og 30 minutter.

Mens kaken steker, lager du sirup.

Ha alle ingrediensene i en liten kjele og kok opp på lav varme. Skru opp varmen litt og la koke til væsken er redusert



til ca halv mengde og har en sirupsaktig konsistens.

Når kaken er ferdig stekt (stikk en tannpirker i den, om den kommer ut "tørr" er kaken ferdig) fordeler du sirupen over den varme kaken med en skje. La avkjøle litt i formen, før du løfter over på rist. KOS DEG.

NB! EN PRAKTISK BESKJED: ALLE MINE E-POST-FØLGERE BLE DESSVERRE SLETTET I FORBINDELSE MED NY NETTSIDE, SÅ REGISTRER DEG PÅ NYTT OM DU ØNSKER MINE OPPSKRIFTER RETT I INNBOKSEN. ☐

---

## Verdens beste (og enkleste) sitronkake!



Når det blir vinter. Minn meg på at denne kaken smaker himmelsk. Av sitron, sukker, sol og sommer. En supermyk og saftig kake. Perfekt til avslutninger eller bursdag. Også så himla enkel å lage! Min meg også på denne fine sensommerdagen jeg hadde (hopp rett til oppskriften lenger ned om du ikke gidder å lese om den):

*Det er søndag, det er sensommer, noen sier det er høst. Men nesten ingen blader har skiftet farge. Det er en liten trøst. Jeg er på hytta. Vi brenner bål på stranden, jeg ser på vannet. Tenker på å bade eller ikke bade. At vi snart må si hadet. Ser opp mot bringebærbuskene, lurert på om jeg kan finne et siste bær. Det gjør jeg ikke. Går gjennom altfor langt og irrgrønt gress, ingen plommer igjen heller. Jeg ser stjålent på naboens røde epler. Drømmer om kanel og sukker. Drømmer om sommer som var og dem som kommer. Legger meg på svaberget og dormer. Ennå varmt. Ennå henger lukten av solkrem og vått badetøy igjen. Blander seg med hav og tang. Måkesang. Jeg er sol og sorgenfri, glemt stress og dårlig tid. Vet at stunden snart er forbi. At september snart vil oppføre seg som oktober og at sommeren nesten er over.*

Uansett.

## **Bak verdens beste sitronkake!**

### **Til røren:**

225 g mykt smør

225 g sukker

275 g siktet hvetemel eller speltmel

3,5 ts bakepulver

4 egg

4 ss melk

*revet skall (kun det gule) av 2 økologiske sitroner*

*1 ss lemon curd (kan sløyfes)*

**Til glasering:**

*saft av to økologiske sitroner*

*175 g sukker*

Sett ovnen på 180 grader. Smør en kakeform eller en ildfast form på ca 30x23cm og kle den med bakepapir. Det er lurt å smøre formen først fordi da fester papiret seg. Ha alle ingrediensene til kakerøren i en bolle og pisk i 2 minutter til alt er blandet. Fordel røren i formen og flat ut toppen. Rør sammen sukker og sitronsaft i en liten bolle. Stek midt i ovnen i omtrent 35 minutter. Følg med underveis. Om toppen blir veldig godt stekt kan det lønne seg å flytte den til nederste rille i ovnen. Kaken er ferdig når toppen virker fast og du hører en hul lyd når du banker på toppen. La kaken avkjøle i formen i fem minutter. Løft den så over på en rist ved hjelp av papiret. Rør i sukker/sitron blandingen før du pensler den jevnt over den varme kaken. Det er viktig å gjøre det mens kaken er veldig varm. La avkjøle før du skjærer den i mindre biter. Spis. KOS deg.

PS. Denne kaken holder seg saftig og deilig i flere dager. ☐



---

**Saftig gulrotkake i brødform**



Det er en morgen, det er en mandag. Jeg sitter i sofaen, jeg drikker kaffe. På tallerkenen er det havrekjeks. Med brunost. I fanget mitt ligger en baby. Min baby. Hun er bitteliten, varm, trøtt og tung i kroppen. Mens koffeinen finner sin plass, lar jeg helgen slippe taket. Helger er ikke til å spøke med lenger. To ville, og glade, brødre kombinert med en nyfødt lillesøster gjør mandag om til fredag. Hardt arbeid, litt kringel, litt kos, SOS, kall inn forsterkninger (les: besteforeldre), syns litt synd på deg selv, men vær mest takknemlig. For livet. For barna. Og mandag.

Det fine med helg (enten den begynner fredag eller mandag) er å unne seg noe ekstra. Dagens forslag er en deilig gulrotkake med revet marsipan og kremostglasur. Skjær tykke skiver (lat som det er grovbrød;) og kos deg.

### **Gulrotkake:**

(1 kake i brødforn på 1,5 liter)

*150 brunt sukker*

*2 små egg*

*50 g revet marsipan*

*0,5 ts vaniljeekstrakt (evt 1 ts vaniljesukker)*

*1,5 dl solsikkeolje*

*150 g siktet hvetemel*

*0,5 ts natron*

*0,5 ts bakepulver*

*0,5 ts kanel*

*0,25 ts havsalt*

*150 g revet gulrot*

### **Frosting:**

*75 g philadelphiaost, naturell*

*25 g mykt smør*

*75 g melis*

*litt sitronsaft, ca 1 ss (kan sløyfes)*

*30 g ristede pekannøtter, til pynt*

Sett ovnen på 170 grader, over og undervarme. Kle en brødform på 1,5 liter med bakepapir og sett til side. Ha mel, bakepulver, natron, kanel og salt i en bolle og bland sammen. Finn frem en bolle og tilsett egg, sukker og marsipan. Pisk i 4 minutter. Fortsett å piske mens du tilsetter oljen i en tynn stråle. Vend inn alt det tørre til alt er blandet og rør tilslutt inn revet gulrot. Ha røren i formen og stek midt i ovnen i 30-40 minutter. Steketiden avhenger av formen på brødformen din. Sjekk derfor jevnlig med feks et grillspyd av tre om kaken din er ferdig. Hvis pinnen kommer ut tørr/ren når

du stikker den i kaken, er den ferdig stekt. Løft kaken forsiktig ut av formen/papiret og avkjøl på rist. Bland ingrediensene til glasuren og bred over kaken når den er helt avkjølt. Pynt med nøtter.



---

**Grovt, sunt og grådig godt  
bananbrød!**





Jeg kan like gjerne innrømme det først som sist: jeg er skeptisk til sunne kaker. Årsaken? Jeg synes ofte det smaker litt kjipt, rett og slett! Jeg vil heller spise GOD kake litt sjeldnere enn kjedelig kake ofte. Derfor er det med stor glede at jeg kan dele oppskriften på dette saftige og smakfulle bananbrødet som er søtt uten sukker og ikke tilsatt hverken smør eller olje. OG det er superdigg!

### **Du trenger:**

*140 g sammalt hvete, fin*

*100 g siktet hvetemel*

*1 ts kanel*

*2 ts bakepulver*

*1 ts natron*

*300 g (ca 3,5) modne bananer, most med en gaffel*

*4 ss agavesirup (jeg brukte lønnesirup)*

*3 store egg*

*1,5 dl yoghurt naturell*

Sett ovnen på 160 grader. Kle en brødform (den skal kunne romme ca 1,5 liter) med bakepapir. Bland alle de "tørre" ingrediensene i en skål. Pisk sammen banan, egg, yoghurt og sirup i en annen. Rør til slutt melblandingen inn i det våte til alt er blandet. Ha røren over brødformen og stek midt i ovnen i ca 60 minutter. Kaken er ferdig når du stikker en trepinne i den og pinnen kommer ut uten røre på seg og du hører en hul lyd når du banker på den. (NB! Hvor lang tid det tar å steke kaken vil også avhenge av hva slags brødform du bruker. Er den lang og grunn, tar det kortere tid, mens en dyp og kort form trenger mulig mer. Prøv deg frem!) Avkjøl kaken i formen på en rist i 15 minutter før du løfter den forsiktig ut

(ved å dra i bakepapiret) og avkjøles videre på risten uten papir og form. Skjær i skiver og spis som den er eller med mykt smør. Kos deg!

---

## Bananbrød med cornflakes, dadler og valnøtter



Det er lørdag, det er desember, det er fire dager til jul. Heldige er de som er ferdige med "alt" og kan nyte de siste adventsdagene. Er du klar? Eller står du fast med de siste julegavene? (Du kan jo gjette om jeg er i mål. Svaret finner du nederst på siden). Et godt tips kan være å gi bort

hjemmelagde bananbrød. Jeg fikk tak i noen søte papirformer på Cacas som passer perfekt til formålet. (Rommer ca 0,5 liter). Men denne kaken kan også lages i vanlig brødform og serveres sultne gjester som stikker innom i julen. Eller stikk biter av den i vesken og trøstespis mens du løper fra butikk til butikk.

### **Julebananbrød:**

(et stort eller tre små)

*225 g siktet hvetemel*

*2 ts bakepulver*

*1 ts kanel*

*100 g brunt sukker*

*100 g cornflakes*

*55 gram dadler, skåret i små biter*

*40 g hakkede valnøtter*

*2 egg*

*0,5 dl solsikkeolje*

*1 dl melk*

*2 store, modne bananer*

Sett ovnen på 180 grader. Hvis du skal lage et stort brød, kler du en brødform med bakepapir. Sikt sammen mel, bakepulver og kanel i en bolle. Tilsett sukker, cornflakes og halvparten av nøttene. Bland godt. Mos bananene med en gaffel. I en annen bolle pisker du sammen egg, olje og melk. Rør inn bananene. Tilsett så dette i de tørre ingrediensene. Rør sammen til alt så vidt er blandet. Ha røren i 3 små papirformer eller i brødformen. Strø over nøtter. Stek de små brødene midt i ovnen i ca 25 minutter. Stikk inn en tannpirker (av tre). Hvis pinnen kommer ut "ren" er kakene ferdig. Henger det fortsatt igjen deig, steker du de fem minutter til. Du kan også høre om kakene er ferdig ved å banke på dem. Har de en "hul" lyd, er de klare. Avkjøl på rist. Hvis du steker det i brødform, avkjøler du brødet i form på risten i ca 10 minutter først også løfter du det forsiktig ut med papiret og avkjøler videre

på rist.



(Svar: Bollefrua er IKKE ferdig til jul).

---

## Saftig bananbrød

*Dette innlegget ble slettet ved en feiltagelse, så derfor blir det lagt ut på nytt. Flaks at jeg hadde en kladd!*



Noen dager må man unne seg litt ekstra. Du vet. De morgenene man står opp og febrilsk forsøker å vaske bort maskaraen, bare for å oppdage at fargen skyldes blå ringer under øynene. Når rotet truer med å beleire leiligheten kun utfordret av det ruvende tårnet med skittentøy som når som helst kan forandre seg til en sokkesprutende vulkan. Forleden hadde jeg en slik dag. Forunderlig nok var jeg så heldig å få en ledig time til min disposisjon. Jeg sto ved et veiskille. Skulle jeg ta opp vaskevåpnene og gå til kamp? ELLER skulle jeg gå på kafé og lese juleblad? Jeg valgte det siste. Og for virkelig redde resten av dagen bakte jeg bananbrød til kveldsmat. Makan til smakfull trøstemat! Og rotet? Du skal nok se det blir ryddig til jul. ☐

**Bananbrød, baby!**

(ett brød)

*2 1/2 dl moste modne bananer, ca to middels store bananer*  
*1 ts natron*  
*200 g sukker*  
*125 g mykt smør*  
*2 egg*  
*200 g siktet hvetemel eller speltmel*  
*50 g kefir eller skummet kulturmilk*  
*hakkede valnøtter til å strø over toppen*

Sett ovnen på 160 grader. Ha bakepapir i en brødform. Mos bananene med en gaffel og tilsett natron. Rør godt og la stå mens du lager røren. Bland raskt sammen smør og sukker med en elektrisk visp (eller for hånd om du vil forbrenne noen kalorier). Det skal ikke piskes lenge. Ha i eggene og bland dem godt inn. Tilsett mel, banan og kefir vekselvis og i flere omganger. Du kan gjerne røre inn valnøtter til slutt, men her i huset er det upopulært hos unga. Derfor har jeg det kun på toppen, slik at de enkelt kan fjernes. □ Hell røren i brødformen og strø over nøtter. Stek midt i ovnen i 50-60 minutter. Stikk kaken med en trepinne (type grillspyd) etter 50 minutter. Hvis pinnen kommer ut tørr, er kaken ferdig. Avkjøl bananbrød i formen på en rist i 15 minutter. Løft forsiktig ut av formen og la avkjøle videre på risten. Spis lun i tykke skiver. Smaker nydelig som den er, men hakket bedre med vaniljesaus. Hallo? Nesten alt blir jo bedre med vaniljesaus! □



---

# Saftig honningkake med sprø mandeltopping og et dryss av havsalt



Det er onsdag, det er mai og jeg er busy mama. Mye å gjøre på jobb og høyt tempo hjemme betyr at jeg må overse Bollefrua litt. Men hun fikk lurt meg ut på bakekjøret i kveld med denne nydelige honningkaken! Myk kake med karamellsmak og jeg elsker de sprø mandlene med det lille drysset av havsalt. Perfekt følge til tekoppen min!





## **Formkake med honning og mandel:**

175 g mykt meierismør

85 g lys, flytende honning

85 g sukker

85 g malte mandler (jeg brukte foodprosessor)

200 g siktet speltmel (eller hvete)

1 ts bakepulver

1 ts natron

1 dl naturell yoghurt

2 egg, hvor av ett av de er delt i plomme og hvite

1 ekstra eggehvite (bruk plommen til eggerøre)

## **Topping:**

70 g mandelflak (jeg hadde bare en pose med 35 g og det funket også)

3-4 ss flytende honning

litt havsalt



Sett ovnen på 180 grader. Smør en liten brødform (1 liter) og ha en remse med bakepapir i bunnen som stikker opp på kortsidene, slik at det blir lettere å løfte ut kaken etterpå. Ha eggehviten i en bolle og pisk de stive. Ha resten av ingrediensene (til kaken) i en bolle og pisk til en glatt

røre. Rør inn 1/3 av den piskede eggehviten. Vend inn resten av eggehviten med en slikkepott. Ha røren over i den smurte formen og fordel mandelflak over. Stek i 55 minutter i den nedre delen av ovnen, men følg med! Kaken kan fort bli godt stekt på toppen, så da må du legge over litt tinnfolie. Etter 55 min tar du kaken ut og ringler over ca 1-2 ss honning. Strø over litt havsalt. Stek i 5 minutter til. Ta så kaken ut og sett den (fortsatt i formen) på en rist. Ringle over litt mer honning. Etter ca 10 minutter løsner du kaken litt fra kanten med en kniv og løfter den ut av formen. Avkjøl videre på rist. Helt til du ikke orker mer og må skjære et tjuke lite stykke.



---

## Aprikoskake med appelsin og

# hvit sjokolade



Jeg innser at jeg drar på årene. Små ting avslører meg. Jeg baker aprikoskake. Jeg er mer opptatt av været. Jeg snakker til meg selv. Jeg glemmer hvor jeg har lagt ting. Noen dager tror jeg ikke det er så ille. Jeg bruker fortsatt Dr.Martens støvler, som da jeg var 14 og hører på Raga Rockers og U2. Jeg treffer gamle venner og synes de ser omtrent akkurat like ut som før. Kanskje til og med bedre. Forleden var jeg ute og jogget. Jeg løp forbi min barndoms lekeplass, men måtte stoppe opp og studere det gamle klatretreet mitt. Jeg kunne ikke annet enn å bli imponert over mine egne klatrekunnskaper i så ung alder. Hvordan kom jeg meg opp til den første grenen? Hvilken spenst jeg må ha hatt! Men da jeg hadde løpt et stykke til gikk det plutselig opp for meg. Det er mer enn 20 år siden jeg klatret i det treet. Og akkurat som meg har treet vokst.

Mange forbinder formkaker med bestemødre eller eldre damer som meg selv. Men denne er så aromatisk og full av deilige smaker at du ikke bør vente på alderdommen for å bake den.



### **Aromatisk aprikoskakekos:**

*2 egg*

*250 g sukker, delt i to mengder på 125 g*

*125 g smør, romtemperert*

*3/4 dl fløte*

*250 g hvetemel*

*1 ts bakepulver*

*1/2 ts vaniljesukker*

*ca.100 g tørkede aprikoser, i strimler/småbiter*

*finrevet skall av en halv appelsin*

*ca 80 g hvit sjokolade, hakket*

*melis og appelsinsaft til glasur*

Sett ovnen på 180 grader. Pisk eggene med halvparten av sukkeret til eggedosis. Pisk så smøret hvitt sammen med resten av sukkeret. Ha litt og litt eggedosis i smøret og rør godt til alt er blandet. Tilsett fløten. Bland mel, vaniljesukker og bakepulver. Tilsett melblandingen og rør en jevn røre. Rør til slutt i aprikoser, sjokolade og appelsinskall. Fyll røren i enten en brødforn eller i en rund form, slik jeg gjorde. Du må smøre formen svært godt, evt kle med bakepapir. Stek i ca 40-45 minutter. Stikk en tynn pinne i kaken for å sjekke om den er ferdig. Kommer den "ren" ut er kaken ferdig stekt. Sitter det deig på pinnen, må den stekes lenger. Tipp den ferdigstekte kaken ut av formen og avkjøl på rist. Når kaken ikke er så varm, lager du glasur av melis blandet med litt saft fra den samme appelsinen som du brukte skallet av. Ringle over kaken og pynt med litt ekstra appelsinskall.

Denne supre oppskriften fikk jeg av min hyggelige kollega, Kathrine. ☐



---

# Saftig formkake med lime og mørk sjokolade



Jeg er litt forelska. I formkaker. De er ikke flotte som marsipankaker eller forseggjorte cupcakes, men likevel: Formkaker er min favoritt. Det er bare noe eget ved å skjære en tykk skive varm formkake, den veier så godt i hånden og passer perfekt som trøstemat en kald marskveld. Dessuten holder denne kaken seg saftig lenge. Den deilige aromaen av limeskall blandet med store biter mørk sjokolade er temmelig uslåelig. Og bruker du yoghurt og kokosolje er den til og med litt sunn! ☐





**Forelska i formkake (å å å):**

*4 dl siktet spelt eller hvetemel + 2 ss ekstra*

*0,5 ss bakepulver*

*0,5 ts salt*

*1 ts vaniljesukker*

*2,5 dl gresk yoghurt, creme fraiche eller rømme*

*2,5 dl sukker*

*4 egg + 1 eggeplomme*

*2 ts revet limeskall (kun det grønne), ca 2-3 lime*

*1 dl (smeltet) kokosolje, bruk smør om du ikke kan få tak i kokosolje*

*150 g mørk sjokolade, hakket*

Sett ovnen på 175 grader. Finn frem en brødform (ca to liter) og kle den med bakepapir. Rør sammen mel første mengde mel, bakepulver og salt. Ha 2 ss mel og sjokolade biter i en annen,

rør sammen. I en tredje bolle visper du sammen egg, eggeplomme, yoghurt/creme fraiche, limeskall og sukker. Rør de tørre ingrediensene (minus sjokolade) inn i de våte, litt etter litt. Bruk til slutt en slikkepott til å vende inn kokosoljen (nedenfra og opp) og gjenta til alt er godt blandet. Rør tilslutt inn sjokoladen, men spar noen til å strø over toppen av kaken. Hell røren i formen og fordel sjokoladebiter på toppen. Stek midt i ovnen i 55-75 minutter. JA, jeg vet at det er psyko variabel steketid, men problemet er at det avhenger at hvor dyp formen din er. Trikset er å stikke en spiss gjenstand (for eksempel et grillspyd) inn i kaken etter ca 55 minutter og så fortsette med dette (jevnlige) til pinnen kommer ut tørr og uten kakedeig på seg. Avkjøl kaken i formen på rist i ca 10 minutter før du tar den ut av formen og lar den avkjøle videre på risten. Kaken holder seg godt noen dager om du oppbevarer den i en plastpose.





---

## Saftig bananbrød med hvit sjokolade og pinjekjerner



Det holdt på å gå fullstendig galt. Det GIKK fullstendig galt. La meg begynne med begynnelsen. Det var søndag og jeg trengte kake. Etersom bananbrød er høyt på listen over bra comfortfood, var valget enkelt. Jeg satte i gang med å veie opp og piske inn, da jeg oppdaget en feil i oppskriften. Det sto ikke når eller at man skulle tilsette mel i beskrivelsen. Etersom jeg var litt gretten i utgangspunktet, irriterte det meg at de ikke hadde klart å ha orden i sysakene i et såpass proft matblad. Likevel fant jeg en viss glede i at en slumsete oppskrift ikke skulle få vippe meg av pinnen, jeg har da bakt en vinterdag før! Kaken gikk i ovnen og jeg begynte på oppvasken. Etter ca 15 minutter titten jeg inn på kaken og

reagerte på at den ikke hadde hevet noe. I samme øyeblikk måtte den ene hånden min tviholde på den andre så den ikke skulle grabbe den nærmeste sleiven og slå meg hardt i hodet. JEG HADDE JO GLEMT BAKEPULVER! Med lynets hastighet rev jeg opp ovnsdøren og fikk kaken ut. Like raskt fikk jeg rasket frem bakepulveret, målt opp to ts som jeg strødde over kaken før jeg febrilsk rørte rundt (kaken hadde heldigvis bare rukket å stivne litt i kantene) mens jeg ropte WHY, MAISON? WHY!!!? Så var det bare å få kaken inn i ovnen igjen og håpe. Og jammen ble det ikke bananbrød til slutt. Saftig, søtt og lett krydret bananbrød med sprø skorpe. Definitivt et av de beste jeg har smakt. Men kanskje var det litt fordi sansene mine var ekstra skjerpet etter all dramatikken. Godt var det hvertfall.



**Nær-døden-bananbrød:**

(1 stor formkake)

*125 g usaltet smør*

*225 g Philadelphiaost (naturell)*

*250 g brunt sukker*

*2 egg*

*2 modne bananer*

*frø fra en vaniljestang (kan til erstattes med en ts vaniljesukker)*

*2 ts bakepulver*

*300 g mel*

*1 ts kanel*

*ca 0,5 dl pinjekjerner (for ekstra mye smak rister du de litt i en tørr panne først)*

*100 g hvit sjokolade, hakket*

Sett ovnen på 180 grader. Pisk kremost og smør luftig. Pisk så inn sukkeret til røren er jevn og kremet. Tilsett ett og ett egg og rør videre. Mos bananene med vaniljefrø og rør inn. Bland mel, bakepulver og kanel og ha dette i røren. Pisk til alt så vidt er blandet. Vend inn sjokolade og pinjekjerner til slutt. Ha bakepapir i en stor brødform eller en rund springform og hell i røren. Stek brødet i 60-90 minutter avhengig av hva slags form du har. Kaken er ferdig når du stikker i den med en pinne og pinnen kommer ut "ren". (Du får sjekke jevnlig). Avkjøl kaken litt i formen (på rist) før du hepper den over på risten.



Denne oppskriften fant jeg i denne månedens utgave av Maison Mat og Vin

---

## Luftige sitrussnurrer med valmuefrø og sitronglasur



Det er torsdag og jeg har gledet meg hele uken til å dele denne oppskriften med dere. Det er sant! Det sier sikkert noe om at jeg er en enkel sjel, men det sier mest om hvor gode disse snurrene er. Tenk deg: lukten av søt gjærbakst og frisk sitron som fyller huset, mens du formelig ser at bollene eser foran øynene dine inne i ovnen. Dét er helgelykke det! Disse tar litt tid, men er verdt å vente på.





### **Bollefruas sitrussnurrer (og andre buskevekster..):**

#### **Til deigen:**

*0,75 dl melk*

*0,5 dl vann*

*2 egg*

*0,5 dl sukker*

*1 ts vaniljesukker*

*60 gram smeltet usaltet smør*

*0,25 ts salt (kutt dette om du bruker saltet smør)*

*7,5 dl siktet hvetemel eller spelt + 2-4 ss ekstra hvis deigen er veldig klissete*

*2,5 ts tørrgjær*

#### **Til fyllet:**

*1,25 dl sukker*

*3 ss sitronsaft (fra fersk sitron)*

*3 ss valmuefrø*

*skall av en appelsin*

3 ss smeltet usaltet smør

**Til glasuren:**

1,25 dl melis 2-3 ss sitronsaft (smak deg fram)



Dag 1: Ha mel, gjær, salt, sukker, vaniljesukker, egg, smør, vann og melk i eltebollen og elt deigen i 5 minutter. Dekk bollen med plast og sett i kjøleskapet over natten.

Dag 2: Ta deigen ut av kjøleskapet og la stå i romtemperatur i 30 min. Dekk en springform (25cm) med bakepapir i bunnen og smør kantene. Bland alle ingrediensene til fyllet. Ha litt mel på benken og elt inn akkurat nok mel til at det går an å kjevle ut deigen til et rektangel (50×25 cm). Smør fyllet jevnt utover deigen og rull sammen til en pølse på langs. Skjær i 12 like store skiver og legg med snittsiden ned i springformen. La etterheve en time under plast. Sett ovnen på 175 grader. Stek bollene midt i ovnen i ca 30-35 minutter. De er ferdige når de er gyldenbrune på toppen og har en hul lyd når du banker på de. Sett formen på en rist og fjern forsiktig kanten og bunnen. La avkjøle litt på bakepapiret før du lirker det vekk. La avkjøle litt mens du blander glasuren. Ringle den over den varme kaken og SPIS.

