

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.





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 brødskiven!) 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.



Syv tips til super sommermat!

Trenger du litt sommermatinspirasjon? Klikk på bildene for oppskrifter.

Tortellinisalat er fresht og sabla enkelt:



Denne tomatdressingen er verdens beste hamburgerdressing. Men smaker i grunnen godt til det meste av grillmat:



Fylt foccaciabrød er god sommermat:



Coleslaw er en soleklar favoritt!



Potetterrine er aldri feil:



Broccolislaw blir din nye favoritt:



Og dessert? Vi har jo alltid plass til kake! Og denne er enkel og veeeeldig god:



**Vanvittig
hvitløksbagger!**

gode



I riktig gamle dager, da jeg ennå bare var en ung studine, laget jeg meg en liste over kriteriene min fremtidige ektemann skulle ha. Listen gikk omtrent som følger (sikkert mye jeg har glemt):

- snill
- høy (jeg er tross alt nesten 1,80)
- kjekk
- morsom
- musikalsk (pluss i boken for gitarspilling)
- helst tro på Gud (eller hvertfall respektere at andre gjør det)
- må like god mat og HVITLØK

Da jeg traff han jeg er gift med nå, kunne jeg til min store

glede raskt kvittere av på disse punktene, inkludert gitarspilling. I ettertid viste det seg at det med gitaren dessverre bare var et sjekketriks..

Men heldigvis har jeg hvitløken! Den skal ingen ta fra meg.



Du trenger:

(4 baguetter)

4 dl lunkent vann

25 g gjær

1 ss honning

2 ts maldonsalt

100 g speltmel

100 g durumhvete+100 g ekstra til utbaking

300 g siktet hvetemel

2 ss olivenolje

Hvitløkssmør:

100 g smeltet meierismør

2 fedd finhakket hvitløk

1 ts tørket timian

Topping:

Maldonsalt

Slik gjør du:

Løs opp gjæren i vannet i en eltebolle og tilsett honning, olivenolje og salt. Ha i speltmel, 100 g durumhvete og hvetemel og elt deigen i 15 minutter. Sett til heving under plast i ca 60 minutter.

I mellomtiden blander du smeltet smør, hvitløk og timian.

Dekk er stekebrett med bakepapir.

Når deigen har hevet en time har du en raus mengde durumhvete på benken og tipper deigen oppå melet. Vend deigen, slik at du har mel både oppå og under.

Skjær deigen i fire like store deler med en skarp kniv. Dra/klapp hvert emne ut til en flat og avlang pølse, (omtrent like lang som stekebrettet) og legg på stekebrettet (på langs). Pensle med hvitløkssmør og snurr/tvinn brødene til lange spiraler. Prøv å behold så mye som mulig av smøret inne i spiralen. Gjenta med alle fire emnene og dekk med et rent kjøkkenhåndkle. La etterheve i 30 minutter. Sett ovnen på 220 grader. Når baguettene er ferdig hevet, pensler du dem med resten av smøret og strør over maldonsalt. Stek midt i ovnen i ca 20 minutter eller til gylne og de har en hul lyd når du

banker på dem. Avkjøl på rist. KOS DEG.



Myke havresnurrer



Vet du hva? Jeg har en mørk dag. En mørk og grå dag med svart og hvitt i kantene. Sjelen min er et sort hull, det herjer liten tornado som suger opp alt som er lyst og fint og etterlater et krater av sandpapir og stein. Det er akkurat som om all sola og junipositivismen må avbalanseres av et par drittdager, før mitt gamle Jeg gjenoppstår som en fønixbollefrue fra asken. Slik er det. Og det er ikke mye som hjelper. Bare nybakte rundstykker med smør på. Det hjelper mot alt.

Du trenger:

(14 stk)

2 dl fløte/kremfløte (kan ertattes med melk)

3 dl lunkent vann

25 g fersk gjær

1 ss olivenolje eller smeltet smør

1 liten ss maldonsalt

1 ss honning (evt sukker)

200 g lettkokte havregryn

450 g siktet hvetemel

*4 ss frø etter ønske (feks sesamfrø, linfrø og solsikkefrø),
kan sløyfes*

1 sammenvispet egg, til penslig

Slik gjør du:

Ha fløte, vann og gjær i en eltebolle og la gjæren løse seg litt opp. Tilsett salt, honning, olje og havregryn og rør kjapt rundt. Tilsett hvetemelet og elt deigen i 7-8 minutter. Dekk bollen med plast og la heve i en time.

Ha deigen på kjøkkenbenken og elt den lett. Del i 14 like store emner. Trill hvert emne til en pølse og tvinn dem fra midten og utover til deigen tvinner seg og skaper en slags spiral. (Se bilde under). Dytt endene litt under spiralen og legg på et bakebrett kledd med bakepapir.



La etterheve under et rent kjøkkenhåndkle i ca 40 minutter.

Sett ovnen på 225 grader.

Bland evt frø sammen i en liten skål. Pensle snurrene med egg og strø over frø om du vil. Stek midt i ovnen i 15 minutter. Avkjøl på rist. SPIS.



**Grove pizzasnurrer i stor
langpanne**



Det er sommer og sesong for alle slags avslutninger. Tipper det slår an med saftige pizzasnurrer som et alternativ til alle kakene! Jeg bare nevner det. ☐

Du trenger:

(30 stk)

Til deigen:

4 dl vann, lunkent

3,5 dl sammalt hvete, grov

ca 7 dl siktet hvetemel

1 pose tørrgjær

2 ss olivenolje

1 ts salt

Til fyllet:

250 g kokt skinke, strimlet

500 g revet hvitost

Tomatsaus:

2 ss olivenolje

400 g hermetiske tomater

3 ss tomatpure

1 stort fedd hvitløk, hakket

1 gulrot, revet

0,5 løk, hakket

0,5 ts tørket oregano

0,5 ts tørket basilikum

1-2 ss sukker

salt og pepper

2 ts balsamico eddik

Slik lager du sausen:

TIPS: Tomatsaus blir bare bedre jo lenger den får stå under lokk å putre. Dessuten kan den gjerne lages flere dager i forveien, bare oppbevar den kaldt. NB. Tomatsaus kan også fryses.

Varm oljen til litt under middels varme i en kjele og surr gulrot, hvitløk og løk i noen minutter. Ha i resten av ingrediensene til sausen (unntatt sukker, salt og pepper) og kok opp. La koke så lenge du har tid, minimum 20 minutter. Smak til med sukker, salt og pepper. Kjør glatt med en stavmikser. Sett sausen til side.

Slik lager du deigen:

Ha alle ingrediensene til deigen i en eltebolle. Elt deigen i ca 10 minutter. Deigen skal slippe bollen og ikke være klissete. Om deigen virker veldig våt/klissete kan du tilsette en og en spiseskje siktet hvetemel mens du elter deigen. Pass på å ikke bruke for mye mel, det er bedre å evt bruke mel når du skal kjevle etterpå.

Sett deigen til heving under plast i 60 minutter.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Ha deigen på benken. Kna den lett og del den i to like store deler. Kjevle den ene delen til et rektangel, ca 25×35 cm. Bre noen spiseskjeer tomatsaus utover leiven og strø over halvparten av skinken og nesten halvparten av osten. (Greit å spare litt til toppen av snurrene).

Rull leiven tett sammen fra langsiden slik at du får en pølse.

Skjær pølsen i tre like store deler. Del så hver del i 5 skiver. Det er ikke så farlig om skivene er litt ujevne i størrelsen, men forsøk å lage dem like store. Legg skivene med snittsiden opp på stekebrettet. Press dem litt ned med hånden din.

Gjenta med den andre delen av deigen.

Du skal tilslutt ha fem rader med seks pizzasnurrer i hver rad på stekebrettet, så de skal ligge ganske tett. Når de ligger så tett, "hjelper" de hverandre opp mens de hever.

La etterheve i 30 minutter under et rent kjøkkenhåndkle. Sett ovnen på 225 grader. Strø over resten av osten. Stek midt i ovnen i 15-16 minutter, eller til de har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist. NB. Det kan være at de må avkjøle på bakepapiret oppå risten da det kan være litt vanskelig å fjerne papiret pga den smeltede osten.

Det kan være litt vanskelig å løsne bollene fra hverandre.
Bruk evt en kniv til å skjære dem løs.

KOS DEG.



**Bollekake i langpanne med
vaniljekrem og bær**



Sola skinner, det er søndag, det er pinse. Ute danser vinden med sløret til Bjørkene og det lukter himmelsk av nyslått gress. Alt ligger til rette for en nydelig maidag, men det er ett problem. Meg. Jeg er et drog, en slapp strek, en energiløs og grinete frue som helst vil pakkes inn i dyna som en innbakt burrito. Det er helt tullete og veldig upraktisk, men helt sant. Men i stedet for å irritere meg over at jeg er sliten, hisse meg opp over andres vellykkede utendørsbilder på Facebook eller prøve å ta meg sammen, har jeg bestemt meg for å gi etter. Jeg skal være inne. Jeg skal være sliten. Jeg skal tenne lys og spise bollekake og late som om det er november. Bare så du vet det.

Denne nydelige bollekaken eller "bollefoccacia", med vaniljekrem og bær, har jeg funnet hos min megaflinke bloggekollega, Elin fra bloggen krem.no. Du kan sjekke ut den flotte bloggen til Elin [her](#).

Du trenger:

(en stor langpanne ca 28x40cm)

500 g siktet hvetemel

1 dl sukker

25 g fersk gjær eller ca en halv pakke tørrgjær

3 dl melk, du kan lunke den litt om du vil, men den må ikke være varm

75 g smør, smeltet

2 ts kardemomme

1 egg

ca en halv pakke ferdig vaniljekrem

ca 2 dl frosne eller ferske blåbær og/eller bringebær

evt perlesukker og melisglasur til pynt

Ha alle ingrediensene i en eltebolle, hvis du lunker litt på melken går heveprosessen litt fortere. Elt deigen i 7-8 minutter og la heve under plast i ca en time (eller til dobbel størrelse).

Smør en langpanne og/eller ha i bakepapir som du også smører. Press den ferdig hevede deigen jevnt utover i langpannen. Lag hull i deigen med fingrene dine og la deigen heve tildekket i 30 minutter. Trykk ned hullene i deigen og fordel vaniljekrem og bær utover. Ikke gå bananas med bær og krem, da kan kaken bli for fuktig. La heve i nye 30 minutter. Sett ovnen på 220 grader, vanlig over- og undervarme. Stek på nederste rille i 10-15 minutter. Kaken er ferdig når den er gyllen og har en hul lyd når du banker på den. Avkjøl på rist hvis du har brukt bakepapir, ellers i formen på rist. KOS DEG.



Luftig brød med Hapå, kanel og crumbletopping!

ANNONSE



Har du noen gang opplevd det før? At en lukt, lyd eller et sted øyeblikkelig river deg med til en hendelse, en annen tid eller sinnstemning? Jeg har det sånn hele tiden. Jeg kan sitte i bilen og ane fred og ingen fare og så BÆM! En gammel slager spilles på radioen og jeg er 15 år igjen, med stållugg (les: lugg som står rett opp stiv av hårspray), altfor korte bukser og uhemmet gauler jeg hele sangteksten (som jeg ikke ante at jeg fortsatt kunne utenat) til mine barns store gremmelse. Eller hva med lukten av hav og nyslått gress som umiddelbart frembringer følelsen av første sommerferiedag og bare føtter?

Det samme skjer når jeg hører bestemte ord. Da smeller assosiasjoner inn i hjernen min som fargesprakende nyttårsraketter! Sier for eksempel noen "Hapå", tenker jeg alltid på den reklamen med en dame som roper: "NYBAKT BRØD MED HAPÅ!" (Selv tonefallet inni hjernen min er identisk). Så når jeg fikk i oppdrag av Kavli om å lage en oppskrift med dette pålegget, som jeg alltid spiste som barn (og som fortsatt havner på brødsken), var det helt naturlig å lage nettopp

det. Et nybakt brød med crumbletopping og Hapå og kanel i svingene. Kjempe godt! ☐



Du trenger:

(Ett brød)

ca 5,5 dl hvetemel

0,5 dl sukker

0,75 dl melk

0,5 dl vann

55 gram smeltet smør

0,5 pakke tørrgjær

2 egg

0,5 ts salt

Fyll:

ca 0,5 glass Hapå

1 ts kanel

Crumbletopping:

0,5 dl mel

0,25 dl sukker

1 ss havregryn

0,25 dl hakkede hasselnøtter

30 g kaldt meierismør i terninger

0.25 ts havsalt

1 sammenspet egg til pensling

Slik gjør du:

Finn frem en brødform som rommer 1,5 liter, min form måler 11x31x6,5 cm. Smør formen med smeltet smør og kle den så med bakepapir. Smøret gjør at papiret fester seg tett inntil formen.

Smelt smøret på lav varme og ha i melken og vannet. Sjekk temperaturen på væsken med fingeren din. Den skal kjennes lunken. Virker den varm, lar du den avkjøle seg litt først. Ha så alle ingrediensene til deigen i en eltebolle med væsken og elt i ca fem minutter. Legg deigen til heving i en bolle dekket med plast, den skal heve til dobbel størrelse, ca 1 time.

Ha deigen på benken med litt mel. Kjevle deigen til et rektangel på ca 50x30 cm, prøv å få deigen til å ikke klistre seg til underlaget uten å bruke for mye mel. Smør Hapå utover deigen i et jevnt lag. Strø over kanel. Rull leiven sammen fra den korteste siden så du får en tett pølse. Legg pølsen over i brødformen og la heve under plast i ca 40 minutter.

I mellomtiden lager du toppingen:

Ha sukker, salt og mel i en skål og smuldre det kalde smøret ned i melblandingen til alt har en smulete konsistens. Bland inn nøtter og havregryn og sett i kjøleskapet mens brødet hever.

Sett ovnen på 175 grader.

Når brødet er ferdig hevet, pensler du det med egg og dytter/strør et jevnt lag med crumble på toppen og siden av brødet. Klapp forsiktig toppingen inntil brødet så det fester seg.

Stek brødet midt i ovnen i ca 35 minutter. Brødet er ferdig når det er gyllent og har en hul lyd når du banker på det.

Løft/tipp forsiktig ut av formen og over på en rist og la det avkjøles der. Skjær deg tykke skiver nybaktbrød med Hapå og

KOS DEG.

Hvis du vil ha flere oppskrifter med Hapå, finner du det her:
<http://www.kavli.no/hapakonkurranse>

Der kan du også lese mer om en spennende bakekonkurranse hvor du kan vinne en KitchenAid-maskin!





**Fylt buffetbrød med skinke,
soltørket tomat og mozzarella**



Hvis du kjenner meg, så vet du det: Jeg er en hund etter høytider. Og 17.mai? 17.mai gleder jeg meg til hele året. Tradisjonen tro serverer jeg koldtbord på ettermiddagen, så nå har jeg begynt å fylle fryseren med godsaker. Dette brødet egner seg like bra til fest og konfirmasjon eller som tilbehør til salat eller suppe. Anbefales!

Du trenger:

(et stort brød)

25 gram fersk gjær/0,5 pose tørrgjær

3 dl lunkent vann

1 ss flytende honning

2 ss olivenolje

1 ts salt

ca 7 – 8 dl hvetemel

Fyll:

200 gram mozzarella, revet

200 gram røkt skinke, i strimler

ett lite glass marinerte soltørkede (cherry)tomater

fersk oregano, en liten håndfull

frisk basilikum, en liten håndfull

ca 1 ts tørket oregano



Begynn med å smuldre gjær i en bakebolle (jeg bruker kjøkkenmaskin) og rør den ut i vannet. Tilsett honning, salt og olje og rør rundt. Så tilsetter du mel mens eltekloa går rundt til deigen slipper bollen eller ikke er for klissete. Det er aldri bra med for mye mel, men du skal kunne kjevle den, så den må kunne samarbeide. Hev deigen i 40 – 50 minutter

under plast, ha deigen på kjøkkenbenken (bruk litt mel) og kjelve så ut til et rektangel, deigen skal være ca 1 cm tykk. Fordel skinke, ost, tomat og urter over deigen. Rull deigen på langs til en pølse. Form til en runding og knip endene godt sammen. Legg med skjøten ned på et bakepapirkledd stekebrett og dekk med et rent håndkle. La etterheve ca 40 minutter og sett ovnen på 250 grader. Når brødet er ferdig hevet, setter du det midt i ovnen og skrur varmen ned til 200 grader. La steke i 28-30 minutter eller til det er gyllent og har en hul lyd når du banker på det. Avkjøl 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 DERSOM DU ØNSKER MINE OPPSKRIFTER RETT I INNBOKSEN. ☐



Halvgrovt brytebrød i Langpanne



Noen ganger baker jeg noe jeg blir ekstra fornøyd med og da føler jeg meg så flink og glad. Og flink og glad kjennes godt, det! Dette fantastisk gode brytebrødet er akkurat en slik innertier. Et garantert vellykket, garantert mestringsfølelse, garantert superlett å få til. Og den velsmakende baksten er like god dagen etterpå, men kan selvfølgelig fryses. Vil du føle deg flink og glad? Bak litt, da vel! ☐



Du trenger:

(ca 24 stk)

6,5 dl siktet hvetemel

4 dl sammalt spelt

2 dl sammalt rug, fin

5 dl lunkent vann

50 g smeltet meierismør

1 pose tørrgjær

1,5 ts salt

1-2 ss lys sirup

Slik gjør du:

Du trenger en liten langpanne på ca 28×40 cm. Kle den med bakepapir.

Ha alle ingrediensene i en eltebolle og elt deigen godt i ca fem minutter. Det gjør ingenting at deigen er litt klissete. La deigen heve under plast i ca 50 minutter. Bruk en slikkepott og tipp deigen over i langpannen. Ha litt mel på hendene og klapp deigen jevnt ut i formen. Prikk deigen overalt med en gaffel og bruk en deigskrape eller lignende til å dele leiven i ca 24 ruter. Etterhev under plast eller rent håndkle i omtrent 30 minutter. Forvarm ovnen til 225 grader. Stek brødet midt i ovnen i ca 18 minutter, brødet er ferdig når det er gyllent og har en hul lyd når du banker på det. Avkjøl 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. ☐



Kanongod kringle!



Vet du hva jeg sitter her og tenker på? Nei, selvfølgelig vet du ikke det. Men det skal jeg jammen fortelle deg! Jeg tenker: "Hvorfor i all verden baker jeg ikke kringle oftere?". Eller bør jeg kanskje gå enda lenger? Hvorfor baker ikke verden kringler oftere!? Det er noe så sabla trygt og traust over kringler, en sirkel av luftig gjærbakst og tradisjon, tjuke skiver av kjærlighet og kanel. Også smakte denne så fantastisk godt! Det er nesten så jeg tenker at hadde navnet mitt vært Kari, så kunne jeg vært tilbøyelig til å døpe om denne bloggen til KringleKari! (Nå bør du lage en slik blogg om du leser dette og heter Kari. Jeg bare nevner det). Men fra spøk til baking. Bak denne kringlen, så skjønner du hva jeg mener. Kringle er kult. selv om man bare heter Astrid og er en skarve

Bollefrue. ☐

Du trenger:

Til deigen:

ca 375 g siktet hvetemel

100 g meierismør

45 g sukker

finrevet skall av ca 0,5 sitron

2,5 dl melk

0,5 pakke gjær (fersk eller tørr)

Til fyllet:

2 rause ss mykt meierismør

2 ss sukker

1 toppet ts kanel

ca 4 ss rosiner (kan sløyfes)

ca 25 hasselnøtter eller mandler, hakket

sammenvispet egg til pensling

evt perlesukker

Ha alle ingredienser til deigen i en eltebolle og elt i ca 5 minutter. Hvis deigen virker svært klissete kan du tilsette en og en spiseskje mel til deigen begynner å slippe bollen. la så deigen heve under plast i en time.

Ha deigen på benken og trill til en lang pølse. Klem den litt flat og kjevle den ca 20 cm bred, slik at du får et langt og

litt smalt rektangel. Rør sammen smør, sukker og kanel og bre utover leiven. Strø over nøtter og rosiner. Rull sammen på langsiden til en lang pølse. Del den i to på langs på midten og tvinn de to delene om hverandre. Legg i en sirkel på et bakepapirkledd stekebrett og knip endene godt sammen. La heve under plast i ca 40 minutter. Sett ovnen på 200 grader. Pensle med egg og strø over perlesukker. Stek midt i ovnen i ca 25 minutter eller til gyllen og har en hul lyd når du banker på den. Avkjøl på rist. KOS DEG.



Luftige vaniljesnurrer i langpanne



For en tid tilbake fikk jeg uventet besøk og oppdaget til min store skrekk at jeg IKKE HADDE NOE JEG KUNNE SERVERE. Ingen gjærbakst i fryseren, ingen brownies på lur, ikke en gang en skarve kjeks i kakeboksen! Og da tenkte jeg: "Hva skjer med verden nå? Har Bollefrua fullstendig mistet grepet?"

Allerede neste morgen startet jeg dagen med å sette en gjærdeig og bakte en god dose himmelsk gode vaniljesnurrer. Luftige og deeeeeilig myke og med masse vaniljesmak. Fryseren var fylt opp og det hersket igjen harmoni i verden. Eneste problemet er at bollene er så sabla gode at det snart er tomt igjen! ☐

Du trenger:

(ca 20 stk)

Deigen:

25 g gjær/0,5 pose tørrgjær

4 dl lunken melk

1 dl sukker

$\frac{1}{2}$ ts salt

$\frac{1}{2}$ ts kardemumme

150 g mykt meierismør

ca 12 dl siktet hvetemel

Fyllet:

100 g mykt meierismør

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

2 ss vaniljesukker med ekte vanilje

Topping:

1 sammenpisket egg, til pensling

perlesukker

ca $\frac{1}{2}$ dl hakkede mandler (kan sløyfes)

Ha melk og gjær i en eltebolle og rør så det løser seg litt opp. Tilsett sukker, salt, kardemomme og smør og ca halvparten av hvetemelet. Tilsett resten av melet litt etter litt mens maskinen elter deigen. Elt deigen i fem minutter. La heve under plast i en time. Rør sammen ingrediensene til fyllet.

Kjevle så deigen til et stort rektangel, ca 1 cm tykt. Bre fyllet over deigen og rull sammen til en pølse. Skjær i 20 skiver. Kle en langpanne med bakepapir og legg skivene med snittsiden ned i langpannen, 4x5 boller. La heve under plast eller et rent kjøkkenhåndkle i ca 30 minutter. Sett ovnen på 225 grader.

Pensle de ferdig hevede bollene med egg og strø over

perlesukker og mandler.

Stekes midt i ovnen i ca 15 minutter eller til gylne og bollene har en hul lyd når du banker på dem. Flytt forsiktig over på rist og avkjøl. Kos deg.



Enkle, eltefrie tebriks



Skal jeg fortelle deg en hemmelighet? Sikker? Det er ikke sikkert du er så imponert over meg etterpå, men nå er du advart. Det har seg nemlig slik at Bollefrua, og hennes familie, titt og ofte spiser kjøperundstykker til frokost i helgene. Og vi liker det. Særlig barna. Så fritt frem for ferdigbakst i ny og ne, jeg dømmer ingen.

MEN. Aller best liker jeg hjemmelaget og helst så ferskt som mulig. Så har du tid og krefter, så prøvde du disse supergode frokostbrødene (eller tebriks) som er så enkle at de nesten lager seg selv. Men bare nesten da. ☐

Du trenger:

(ca 8 stk)

4 dl vann, lunkent

12 g fersk gjær (¼ pose tørrgjær)

1 ½ ts salt

1 ½ ss (flytende) honung

3 dl sammalt rug, fin

$\frac{1}{2}$ dl sammalt hvete, grov

5,5 dl siktet hvetemel

solsikke eller gresskarkjerner til pynt

Lag deigen kvelden før. Ha lunkent vann i en bolle og tilsett gjær. Rør rundt og la det stå å godgjøre seg et par minutter. Ha så oppi honning, salt, og det grove melet. Fortsett med det fine melet og rør til du har en halvfast, klissete deig. Dekk bollen med plast og sett i kjøleskap natten over.

Neste morgen har du mel på benken og heller deigen (som nå har hevet seg betraktelig) på benken. Strø over litt mer mel over deigen og kjevle til en leiv på ca 25×55 cm. Brett så deigen på langsiden, så du nå har en leiv som er ca 12,5×55 cm. Skjær deigen i 8 "firkanter" og legg over på et bakepapir. La heve under et rent kjøkkenhåndkle i 30 minutter. Sett et stekebrett i ovnen og en liten ildfast skål med kaldt vann. (Sett vann i bunnen av ovnen). Vannet gir litt damp, som igjen gir sprø skorpe. Skru ovnen på 250 grader.

Når tebriksene er ferdig hevet, pensler du dem med vann og strør over ønskede frø. Ta det brennvarme stekebrettet ut av ovnen og skli bakepapiret med tebriksene forsiktig over på brettet. Stek midt i ovnen i ca 12-15 minutter. Avkjøl på rist. Spis.



Prinsessekake



Prinsessekake! Vet du hva? Av all søt gjærbakst tror jeg dette må være min favoritt. Smørmyk, sprø kanter, mandelfyll, vaniljekrem, kanel, melisglasur – det er ren og skjær lykke. Og heeelt innen rekkevidde! Bare følg oppskriften til hu Bollefrua. ☐



Du trenger:

25 g gjær/0,5 pk tørrgjær

1 dl fløte

100 g kaldt smør, i terninger

5 dl siktet hvetemel

2 ss sukker

1 egg

Fyll:

75 g mykt meierismør

ca 0,5-1 dl malte mandler

4 ss sukker

ca 1 ss kanel

I tillegg trenger du:

ca 2 dl ferdig vaniljekrem (kjøp ferdig eller lag selv ved å følge oppskriften lenger nede i innlegget).



Slik lager du deigen og fyllet:

NB: Om du lager vaniljekremen selv, så anbefaler jeg at du starter med den, siden den trenger avkjøling.

Finn frem en eltebolle. Lunk fløten litt (den skal ikke være varm!) og rør gjæren ut i fløten. Ha melet og smøret i eltebollen og smuldre smøret med fingrene i melet så det hele er smulete og rør inn sukker. Tilsett egg og elt alt sammen i omtrent 5 minutter. Sett til heving under plast i ca 1 time. I

mellomtiden rører du sammen ingrediensene til fyllet. Smør en springform (ca 24 cm) og kle bunnen med bakepapir.

Når deigen er ferdig hevet, tar du ca 1/3 av deigen og kjevler den ut slik at den passer i bunnen av springformen. Fordel ca 2 dl vaniljekrem over bunnen. Kjevle resten av deigen til et rektangel på ca 15×30 cm og smør mandelfyllet utover leiven. Rull sammen på langsiden og del i skiver som er ca 2,5-3 cm tykke. Legg skivene i springformen over vaniljekremen og sett kaken til etterheving i ca 30-40 minutter.

Sett ovnen på 200 grader. Stek kaken nederst i ovnen i 30-35 minutter eller til den er gylden og har en hul lyd når du banker på den. Løsne kaken forsiktig fra formen og la avkjøle på rist. Pynt med melisglasur og KOS DEG!



Vaniljekrem:

1 vaniljestang

2 dl + 0,5 dl H-melk

0,75 dl kremfløte

55 g sukker

2 eggeplommer

20 g (2 ss) maisenna

Splitt vaniljestangen og skrap ut frøene. Ha vaniljestang og frø i en tykkbunnet kjele med 2 dl av melken, fløte og sukkeret. (Kjelen skal ikke være mer enn halvfull). Rør sammen og varm til kokepunktet. Ha resten av melken (0,5dl) i en liten bolle sammen med maisennaen. Visp sammen og visp inn eggeplommene i melk/maisennablandingen. Hell så 2/3 av den varme væsken opp i eggeblandingen LITT ETTER LITT mens du rører med en visp. Hell deretter alt tilbake i kjelen og la koke opp og koke ett minutt, mens du hele tiden rører i bunnen av kjelen med en visp. (Så det ikke brenner seg). Ta av varmen og ta ut vaniljestangen. Ha den varme kremen over i en bolle, dekk med plast som du dytter tett inntil kremen (så blir det ikke snerk), og sett i kjøleskapet. Det er viktig at kremen avkjøles raskt.

Himmelske kanelnurrer i brødform (med et hint av appelsin)



Jeg er svak for kanelboller i alle former og fasonger, men det er av en eller annen grunn ekstra fristende når den opptrer som et nybakt brød. □ Det lille hintet av appelsin passer perfekt i disse påsketider og gir en digg friskhet.

Bare å bake i vei!



Du trenger:

Til deigen:

380 g siktet hvetemel

2 ss maisenna

0,75 ts salt

2,5 ts tørrgjær

55 g sukker

55 g meierismør

0,8 dl melk

0,6 dl vann

2 egg

1 ts vaniljeekstrakt

Til fyllet:

130 g brunt sukker

2 ss kanel

1 ts maisenna

55 g smeltet smør

skall av en økologisk appelsin (kun det oransje)

Glasur:

1-2 dl melis

litt appelsinsaft fra appelsinen du tok skall fra



Smelt smøret. Tilsett vannet og melken i smøret og sjekk temperaturen på væsken. Den skal kjennes lunken, ikke varm. Ha resten av ingrediensene til deigen i en eltebolle og tilsett væsken. Elt deigen i 10 minutter. Dekk bollen med plast og la deigen heve i en time.

Smør en brødform (ca 22 cm lang) og dekk bunnen med bakepapir.

Bland brunt sukker, kanel, appelsinskall og maisenna til fyllet. Smelt smør.



Ha litt mel på benken og kna deigen litt. Kjevle deigen til et kvadrat på 40×40 cm. Pensle på ca 2/3 av smøret og fordel 2/3 av sukkerblandingen på deigen. Rull sammen deigen til en pølse

og skjær den i ca 20 like store skiver.

Legg litt bakepapir på kjøkkenbenken og legg en av skivene på papiret. Trykk den flat og pensle med litt smør og strø over litt av kanel/sukkerblandingen. Gjør dette med alle skivene og stable dem i fire hauger med fem skiver i hver. (Se bilde over). Legg de fire stablene i brødformen.

Dekk med et rent kjøkkenhåndkle og la etterheve i 30 minutter. Sett ovnen på 180 grader. Når bollekaken er ferdig hevet så stek den nederst i ovnen i 28-30 minutter eller til den er gyllen og har en hul lyd når du banker på den.

La kaken avkjøle i formen på rist i ca 10 minutter. Skjær langs kanten av formen og tipp kaken forsiktig ut av formen og over på rist.

Bland melisglasur og ringle over kaken når den ikke er så varm lenger. KOS DEG.

