

Brownies cookies!



Hallo mandag!

Hallo raknede strømpebukser og grinete barn! Hallo slitne mammaer og sure pappaer! Hallo våte votter, skitne dresser og sko som ikke tørket fra dagen før! Hallo bilnøkler som er borte og hei til deg som kom for sent! Hallo tomatsuppe med makaroni og brente pannekaker!

Hallo mandag!

Du knekker ikke meg! Jeg har sjokoladekjeks og i morgen har jeg glemt deg!

Du trenger:

50 g mykt meierismør

1 ½ dl brunt sukker

1 dl sukker

2 egg
1 ts vaniljesukker
 $\frac{1}{2}$ dl kakao
1 klype salt
150 g smeltet mørk sjokolade
1 ts bakepulver
2 $\frac{1}{2}$ dl hvetemel

Slik gjør du:

Pisk smør og sukker luftig. Tilsett egg og pisk litt til. Ha i kakao, salt, vanilje og smeltet sjokolade og rør sammen. Bland mel og bakepulver og vend dette inn i røren. Sett så i kjøleskapet i ca 15 minutter. Skru ovnen på 175 grader. Finn frem stekebrett kledd med bakepapir.

Når røren er litt avkjølt, former du omtrent en spiseskje røre til kuler og fordeler på stekebrettet. Det er lurt å steke i flere omganger, så flyter ikke kjeksene inn i hverandre.

Stek midt i ovnen i ca 10-12 minutter. La kjeksene ligge på stekebrettet et par minutter før du lar dem avkjøle på rist.

Kos deg.



**Mammas hjemmelagde
rundstykker (trinn for trinn)**



Da jeg var liten, i riktig gamle dager, bodde jeg i et stort hvitt hus, i en stor hage med epletrær. Hagen var innrammet av syrinbusker som skjulte oss for verden omkring. Foreldrene mine hadde ikke så mye penger, men det veide de opp for med kjærlighet, tid og tilstedeværelse. Det store huset i den vakre hagen var gammelt, trekkfullt og iskaldt om vinteren (det gjaldt å kle på seg ved den store vedovnen i spisestuen). Men ingen hadde så høyt og vakkert juletre som oss (det måtte dobbelsikres til en skrue i taket) og takhøyden var høy på alle andre måter også, i det store hvite huset.

Dette visste barna i nabolaget. De visste også at mammaen min tilfeldigvis bake de beste rundstykkene i hele Bærum. Derfor lagde hun alltid store porsjoner, slik at mange barnehender kunne løpe lykkelig ut i hagen med nybakt gjærbakst med smør og ost eller nyrørt bringebærsyltetøy.

I dag skal jeg dele oppskriften med deg. Trikset er akkurat passe mel, masse smeltet meierismør i langpanne og mellom

emnene (før steking) og at de legges tett slik at de "hjelper" hverandre opp når de stekes.

Rundstykkene er ikke nødvendigvis så pene, men TRO MEG. Dette veies opp i smak og konsistens. Gled deg!

Du trenger:

(ca 52 rundstykker)

1 liter skummet melk

2 pk fersk gjær (100 gram)

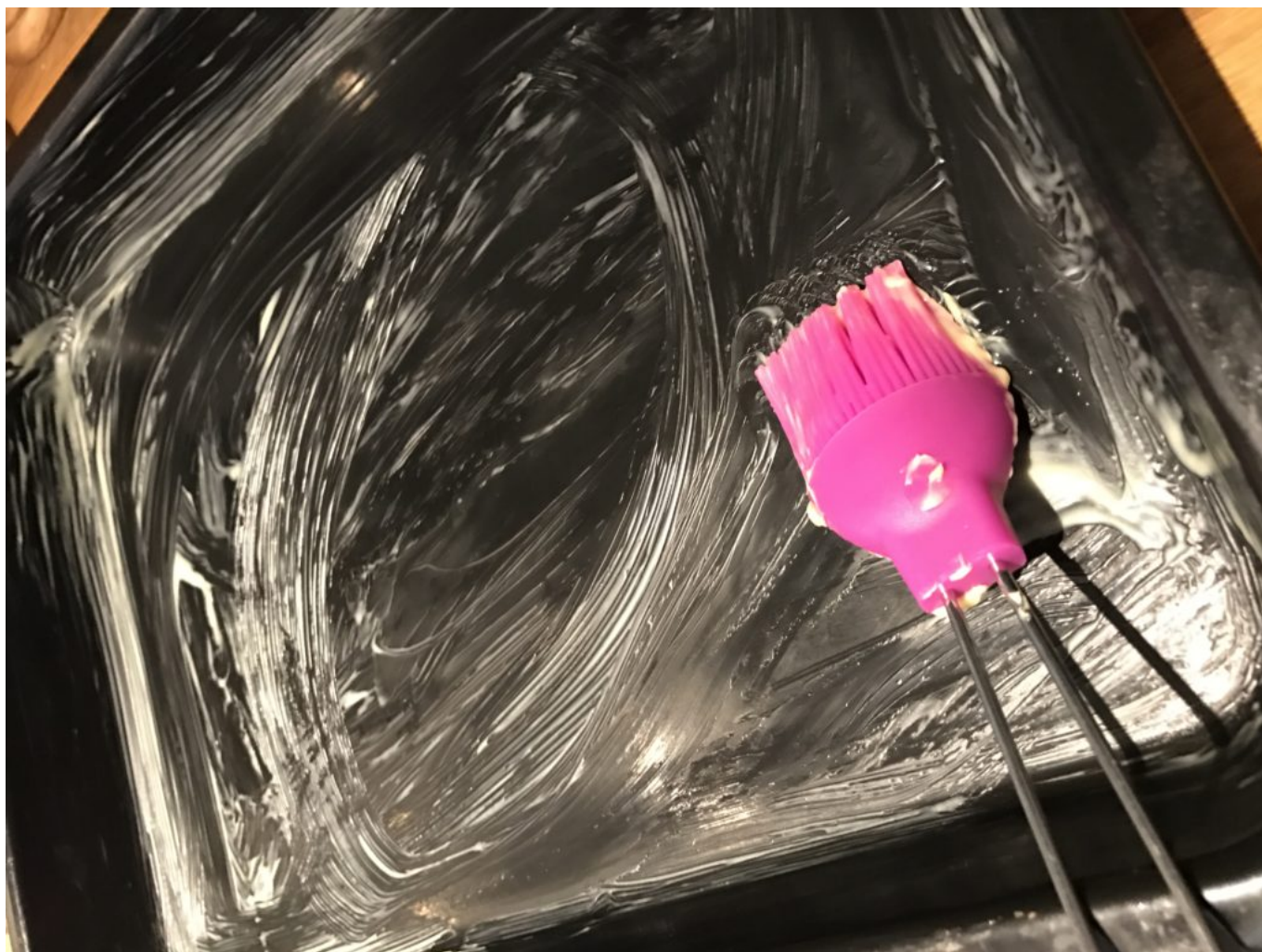
1,5 ts salt

1550 g siktet hvetemel

60 g meierismør (+ekstra til smøring av langpanner)

Slik gjør du:

Finne frem to rene langpanner/stekebrett (samme størrelse som ovnen din), og smør dem med et RAUST lag smeltet meierismør. Smøret gir god smak til rundstykkene, så don't be shy. ☐



Smuldre gjæren i en eltebolle og tilsett saltet

Ha smøret i en gryte og smelt på lav varme. Når smøret er smeltet har du i melken og varmer opp til den er lunken, men ikke varm.

Hell melkeblanding over gjæren og rør litt til gjæren nesten er løst opp. Tilsett ca halvparten av melet og elt på lav hastighet. Fortsett å tilsette mel til deigen "slipper" sidene av bollen, men du trenger altså omtrent 1,5 kg mel. Elt deigen tilsammen i ca 10 minutter (med maskin, minimum 15 min for hånd). Sett deigen til heving under plast i ca 40 minutter eller til dobbel størrelse. Det er en del gjær i denne oppskriften, så det pleier å gå radig.





Når deigen er ferdig hevet, har du den på benken og knar den lett. Del i to like store leiver.



Rull hver leiv til en pølse og del i 24 emner, ca like store.
Rull emnene til boller og legg i den smurte langpannen, 4 i bredden og 6 i lengden.



Smør godt med smeltet meierismør mellom alle bollene slik at de er enkle å få fra hverandre når de er ferdig stekt. Gjenta dette med begge leivene og langpannene. La etterheve under plast i ca 40 minutter.



I mellomtiden varmer du ovnen til 250 grader (vanlig over- og undervarme), eller så høyt ovnen din går (noen går ikke så høyt som 250, men altså maks 250). Stek ett brett om gangen, midt i ovnen i ca 10-12 minutter. (Litt avhengig av din ovn). Rundstykkene er ferdige når de er gylne og har en hul lyd når du banker på dem.



Avkjøl på rist. KOS DEG.

ps. Rundstykkene er supre å fryse.



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.



**Enkel kjempecookie med
smilsjokolade og oreokjeks**



Vet du hva? Noen ganger trenger man (jeg) en kjempestor kjeks. Og man (jeg) trenger den fort. Kanskje har man (jeg) en dårlig dag og trenger trøst? Kanskje har man (jeg) vært alene med tre syke unger fire dager i strekk? Kanskje finner man (jeg) pepperkakedeigen (bakerst i kjøleskapet) man kjøpte på bakeriet fordi man ikke orket å lage deig i desember og blir dobbelt minnet på nedederlaget av å hverken lage deig eller bake de pepperkakene? Kanskje har man (jeg) vært fire timer på legevakten og i hyrten og styrten glemt ekstra klær til vesla? Og kanskje sølte hun seg ut slik at hun måtte gå rundt på legevakten i bare sko og bleie? Kanskje føler man (jeg) seg som en dårlig mamma da? Eller kanskje man (jeg) faktisk rett og slett bare får noen venninner på besøk?

Uansett hvilke grunner du (eller jeg) har til å bake denne kjempegode cookien, så lager du den enkelt med en bakebolle og et par skjeer. Konsistensen blir litt sprø i kantene og deilig seig i midten. Lag deg en kopp kaffe og bryt av biter med lun cookielykke!

Du trenger:

(1 stor cookie)

2 ss mykt meierismør

2 ss hvitt sukker

2 ss brunt sukker

2 ss sammenvispet egg (knekk et egg, visp sammen og bruk 2 ss)

2 ss lettkokte havregryn

2 ss nugatti (eller tilsvarende)

0,5 ts vaniljeekstrakt

0,25 ts natron

6 ss siktet hvetemel

2 -3 oreokjeks, grovhakket

5 smilsjokoladebiter, delt i fire

litt havsalt, til å strø over

Slik gjør du:

Sett ovnen på 165 grader, vanlig over- og undervarme.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Rør sammen sukker og smør til det får en kremet konsistens. Jeg bruker bare en ss til å gjøre dette. Bland så inn egg og vaniljeekstrakt. Ha i nugatti og bland igjen.

Rør så inn mel, natron og havregryn. Vend tilslutt inn Oreo og Smil.

Ha deigen på et stekebrett og samle den til en rund og høy ball på midten av brettet. Strø over salt. Stek midt i ovnen i 20 minutter. Ta ut stekebrettet og LA KJEKSEN AVKJØLE PÅ BRETTEDET i 20 minutter. (Dette gir best konsistens).

Kos deg.



**Krabbesandwich (perfekt til
“Afternoon tea”)**



Jeg er brakkesjuk. Jeg er så brakkesjuk som bare en sliten trebarnsmamma kan være etter å ha vært sperret inne med en febersyk liten snupp. Jeg vil ut! Jeg vil leve litt! Det trenger ikke være stort. Ingen fallskjermhopp eller Hvithaidykking. Kanskje bare en tur til London eller i det minste en hyggelig ettermiddag på Bristol med noen venninner. Der serverer de nemlig Afternoon tea og det er min all time favorite! I mellomtiden får jeg heller lage min egen supergode krabbesandwich. OG være takknemlig for den lille kroppen som mest av alt i hele verden bare vil ligge i mitt fang. Er ikke dårlig bare det. ☐

Du trenger:

200 g hvitt krabbekjøtt

6 ss majones

finrevet skall av ca 1 sitron+en skvis sitronsaft

en håndfull gressløk, finhakket

9 skiver godt brød

0,5 agurk, skåret i tynne skiver på en ostehøvel

nykvernet pepper

evt salt

Slik gjør du:

Rør sammen krabbe, majones, sitronskall, gressløk og smak til med sitronsaft, pepper og evt litt salt.

Smør brødsnivene med smør. Fordel krabbeblandingen på 3 av brødsnivene. Legg brødsniv på toppen av krabberøra med smørsiden opp. Fordel agurkskiver over der igjen og avslutt med brødsniv, smørsiden ned. Skjær vekk skorpene (frivillig) og del i to slik at du får seks trekanter.

KOS DEG.

Oppskriften fant jeg hos BBC good food



Kanongode kanelboller med kremostglasur



Det er søndag, det er januar, det er vinter. Og selv om solen (endelig) har snudd, er det lenge til vi kan sause oss inn i sol og sommer. Så her står jeg. I veiskillet.

Skal jeg sutre og sture og synes synd på meg selv fordi der er tungt å stå opp om morgenen og styrete med kulde og mye klær?

Eller skal jeg omfavne (den lille) snøen, skøytene og boller og kakao på tur?

Jeg velger det siste. Jeg velger alltid boller når jeg kan! ☐



Du trenger:

(12 stk)

Til deigen:

50 g meierismør

1,5 dl melk

2 ts tørrgjær

0,6 dl sukker

1 ts vaniljeekstrakt

1 egg

0,25 ts salt

ca 4,5 dl siktet hvetemel

Fyll:

100 g mykt smør

1 dl brunt sukker

1,5 ss kanel

Kremostglasur:

30 g Philadelphia ost

1 ss melk

0,25 ts vaniljeekstrakt

1-2 dl melis, eller til passe tykk

Slik gjør du:

Ha tørrgjær i en bakebolle. Smelt smøret og ha i melken. Ta gryten av varmen og kjenn på væsken med fingeren din. Den skal kjennes lunken. Ha væsken i bakebollen. Tilsett sukker, vaniljeekstrakt, egg, salt og halvparten av hvetemelet. Elt deigen mens du tilsetter resten av melet. Elt deigen i ca fem minutter. Deigen skal være blank og litt fuktig, men ikke veldig klissete. Hev deigen under plast i 2 timer.

Kle bunnen av en springform (20 eller 22 cm) med bakepapir og smør kantene med smør.

Rør sammen ingrediensene til fyllet i en liten bolle.

Kjevle deigen til et rektangel. Smør fyllet i et jevnt lag utover deigen. Rull sammen på langsiden til en tett pølse. Skjær i 12 like store skiver og legg med snittsiden opp i springformen. Ni langs kanten og tre i midten. La etterheve under plast i 45 min.

Sett ovnen på 175 grader.

Stek midt i ovnen i ca 25 minutter. NB. Det kan være lurt å sette formen på et stekebrett da det kan renne litt av formen.

Bollene er ferdige når de er gylne og har en hul lyd når du banker på dem. La avkjøle litt i formen før du løsner springformen og forsiktig for dem over på rist.

Glasuren lager du ved å røre sammen melk og ost før du har i vanilje og melis. Tilsett melis til ønsket konsistens.

Ringle glasur over bollene og KOS DEG.



Sukkerfrie havrekjeks til adventskosen (med Natreen)

ANNONSE



Har du sett! Desember? Advent? Allerede? Høsten kjørte så fort, men nå er det på tide å sette på bremsen. For selv om julemåneden kan være travel, synes jeg at ventingen og forberedelsene er det beste av alt. Julepynten som litt etter litt invaderer huset, julemusikken som jeg endelig får spille og ikke minst julebaksten!

Min personlige favoritt er havrekjeks. Det må liksom til for at det skal bli jul! Og er DU lur baker du dem tidlig i desember så kan du kose deg med havrekjeks med brunost hele advent. Disse er også sukkerfrie og har mye fiber fra havren. De er dermed litt sunnere enn annen julebakst! Dessuten passer hjemmelagde havrekjeks like perfekt som gave både til gamle tante Olga og hipsterkompisen på Grünerløkka. Så nå er det bare å bake i vei! ☐



Du trenger:

(ca 30 stk)

170g siktet hvetemel

170g lettkokte havregryn

150g kaldt meierismør, i terninger

1/2 ts natron

ca 0,5 dl [Natreen strø](#)

3-4 ss melk



Slik gjør du:

Ha mel, havregryn, [Natreen](#) og natron i en foodprosessor. Tilsett smøret og kjør til det har en litt smulete konsistens. Tilsett 3-4 ss melk og kjør maskinen igjen, til deigen så vidt begynner å samle seg. Deigen er "tjukk", men målet er hovedsaklig å få knust litt av havregrynene og få den til å henge litt bedre sammen. Ta deigen ut på benken og kna raskt sammen. Trykk den litt flat med hendene og pakk inn i plast. Legg i kjøleskapet i 30 minutter. Sett ovnen på 180 grader. Når deigen er ferdig avkjølt, drysser du litt mel på kjøkkenbenken og legger på deigen. Riv en brødpose opp langs den ene langsiden, samt bunnen, slik at du har et plastrektangel. (Evt bruk plastfolie om du har). Legg platen over deigen og kjevle den til en rund leiv, ca 0,5 cm tykk. (Det er SÅ mye enklere å kjevle med det plastposetrikket!). Bruk et glass til å stikke ut runde kjeks og flytt de forsiktig over på et bakepapkledde stekebrett med en ostehøvel eller stekespade. Prikk et mønster med en gaffel

eller en tannpirker. Stek midt i ovnen i 12-15 minutter eller til kjeksene er gylne. La ligge på brettet et par minutter før du flytter det over på en rist. Avkjøl.

Kos deg.



**Blåbærmuffins med hvit
sjokolade og kokos**



Det er søndag. Det er så stille i huset at jeg kan høre snøen falle utenfor. Det kalde vinterlyset fyller stua og jeg tenker på at det er en tid for alt. En tid for november og tussemørke, men det betyr jo også at det blir en tid for vår. Kanskje er det fordi jeg har blitt gammel at jeg finner slik trøst i årets (og livets) syklus. Vi må ha det litt grått og kaldt, før vi kan få barbeint og svaberg, litt kjedelig og surmuling før vi kan ha fri og gå på kafe, litt hverdag før helg og litt grovbrød før muffins. Hvis du skjønner hva jeg mener. ☐

Du trenger:

(ca 10 store muffins)

250 g hvetemel

2 ts bakepulver

150 g sukker

2 store egg

1 ts vaniljesukker

1 dl melk

150 smeltet meierismør

100 g frosne blåbær

75 g hakket hvit sjokolade

revet kokos/kokosmasse til topping

Slik gjør du:

Sett ovnen på 190 grader.

Sikt sammen mel, bakepulver og vaniljesukker i en bolle.

Pisk egg og sukker til luftig eggedosis i en annen bolle. Smelt smør og rør melken inn i smøret. Pisk smørblandingen raskt inn i eggedosisen. Vend melblandingen inn i det våte og rør tilslutt inn sjokolade og blåbær. Fordel røren i store muffinsformer. Strø litt kokos på hver muffins før du steker dem i 20-25 minutter midt i ovnen. (NB. Ikke dropp kokosen, den funker så sabla bra i disse muffinsene!) Muffinsene er ferdige når de har en gyllen farge og det ikke sitter igjen kakerøre på en trepinne (feks tannpirker) når du stikker den inn i muffinsen.

KOS DEG.



Oppskriften har jeg fra Lise Finckenhagen.

Verdens beste scones!



Det var den høsten.

Den høsten da vi flytta. Og barna endelig fikk en trampoline.

Den høsten Jens begynte å ha mellomrom mellom ordene når han skrev og Iben begynte i barnehage.

Den høsten Samuel lærte å tegne med skygge og jeg oppdaget at det finnes et verdig liv etter førti.

Den høsten jeg plantet blomsterløk i min egen hage og begynte å glede meg til våren i samme stund.

Det var den høsten da vinteren kom så himla tidlig. Det falt snø på Halloween-gresskarene og Amerika valgte Trump som

president.

Denne høsten vil jeg huske. Som travel. Som slitsom. Som søvnløs. Som lykkelig. Som livet.

Og som den høsten jeg fant oppskriften på verdens beste scones.

Du trenger:

(ca 15 stk)

450 g siktet hvetemel + 50 g til utbaking

80 g sukker

80 g mykt smør

5 ts bakepulver

2 egg

ca 2,5 dl melk

sammenvispet egg til pensling

Slik gjør du:

Sett ovnen på 225 grader.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Ha mel og smør i en bolle og rør med feks en tresleiv til alt har en smulete konsistens. Tilsett sukker, egg og bakepulver og bland sammen igjen. Ha så i melken og rør til en ganske klissete deig.

Mål opp 50 g mel og ha mesteparten på benken. Hell deigen på melet og topp med resten av melet. Brett deigen halvveis og snu den 90 grader. Brett igjen og snu igjen. Gjenta dette noen ganger til det meste av melet er arbeidet inn i deigen. (Men ikke overarbeid deigen). Denne metoden gir veldig luftige

scones!

Klem/klapp deigen utover til den er ca 2,5 cm tykk. Stikk ut rundinger med et lite glass eller hjerter med en pepperkakeform. Klem deigrestene sammen igjen og stikk ut til det ikke er mer deig igjen. Legg på stekebrettet. Pensle med egg.

Stek midt i ovnen i ca 12-15 minutter. Avkjøl på rist.

Kos deg.



Oppskriften er fra Paul Hollywood.

Enkle lakseruller



Vet du hva jeg plutselig har oppdaget? Det har jo jaggu blitt november! Så i kveld kjører jeg en myk oppvarming til selskapsseongen med disse enkle lakserullene som både kan brukes som apertif, fingermat eller til og med forrett. Men vet du hva jeg også har oppdaget i kveld? De er jaggu gode som

kveldsmat og. ☐

Du trenger:

(ca 16 stk)

2 ss snøfrisk

1 ss creme fraiche

1 håndfull dill, finhakket

saft av ca 0,5 sitron (smak deg frem)

2-3 ss kapers

2 håndfuller ruccula

150 g røkelaks i skiver

2 lefser

Slik gjør du:

Rør sammen snøfrisk, dill og creme fraiche og smak til med sitron.

Fordel blandingen på lefsene og smør utover. Legg på laks, ruccula og kapers og rull tett sammen.

Skjær hver rull i åtte biter. Skjær først på skrå, så rett, så på skrå, så rett osv. På denne måten kan de stå rett opp på fatet og se fine ut. ☐

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.



Pizzafoccacia



Pizzafoccacia? Det er selvfølgelig det fantastiske resultatet du får når du blander pizza med foccacia. For hvem kan vel stå i mot et luftig foccaciabrød toppet med ditt favoritt pizzatilbehør? Ikke jeg hvertfall! Og sikkert ikke du heller. Bare prøv. ☐



Du trenger:

(nok til en liten langpanne)

Til brødet:

4 dl vann, bruk lunkent vann (37 grader)

1 pose tørrgjær

1-2 ss olje

1 ts salt

1 ts sukker

8 dl hvetemel

ca 1 dl solsikkeolje til smøring av langpanne

Topping:

ca 0,5 pakke pepperoni

ca 1 dl tomatsaus

0,25 rødløk i skiver

3 dl revet ost

1 dl basilikumolje (se oppskrift under)

havsalt til å strø over brødet, jeg bruker Maldon salt

Hvitløk – og basilikumolje:

ca 10 blader basilikum

1 stort fedd hvitløk

ca 1 dl solsikkeolje



Slik gjør du:

Ha alt det tørre i en bolle før du tilsetter vannet og rører raskt rundt med en sleiv. Det er IKKE nødvendig å elte. Når deigen er rørt sammen, setter du den til heving under en plastpose. Jeg pleier å si at deigen skal heve til dobbel størrelse, men hvor lang tid dette tar avhenger av hvor mye gjær du har brukt, samt temperaturen på vannet. Ca 30-40 minutter. Det neste steget nå er å smøre langpannen du skal bruke. Jeg pleier å dynke den med olje, men det hender fortsatt at brødet setter seg litt fast. I såfall tar jeg bare en stekespade og hjelper det løs. Når pannen er smurt, heller du bare den ferdig hevede deigen rett i formen og klapper den utover med hendene dine. (Kan være smart å ha litt olje på hendene først;).

Mens deigen etterhever, lager du basilikumoljen. Ha hvitløk, olje og basilikumblader i en stavmikserbolle og kjør til en glatt olje med stavmikser.

Sett ovnen på 230 grader.

Når deigen er ferdig etterhevet, fordeler du peperoni, ost, tomatsaus og løk over deigen. Dytt alt forsiktig litt ned i deigen slik at deigen får noen groper. Avslutt med å ringle over basilikumolje og strø over litt havsalt.

Stek hele herligheten midt i ovnen i ca 25-30 minutter. Brødet er ferdig når det er gyllent og har en hul lyd når du banker på det.

Avkjøl på rist og KOS DEG.



**Mormors
bakepulverkringle**

beste



Det er sommer, det er ferie og jeg forsøker å leve enkelt. Du vet. Jeg gjør ikke mer enn jeg må. Jeg er slapp på grensesetting, isspising og tar ingen unødvendige konflikter. Jeg prøver å leve i nuet og holder bekymringene på armlengdes avstand.

For det kommer tidsnok.

Alt hverdagsstyret, de stressfulle morgenene, matpakkene, julekortene jeg aldri får lagd, frosne bilvinduer jeg må skrape. Og de fire kiloene jeg burde gå ned.

Men alt det er lenge til. For én sommerdag er lang som et helt liv i juli. Og det livet skal være godt.

Så for all enkelhets skyld. Lag en bakepulverkringle! Denne nydelige kringlen smaker godt og det tar deg ikke mer enn ca 30 minutter fra du begynner til den er ferdig stekt.

Og barna elsker den akkurat like mye som jeg gjorde da mormor

bakte den til meg som liten jente.

Du trenger:

125 g mykt smør

1 dl sukker

1 egg

1 dl melk

250 g siktet hvetemel

0,5 ts kardemomme

2 ts bakepulver

Til toppen:

1 egg, sammenvispet

perlesukker

Slik gjør du:

Sett ovnen på 200 grader.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Pisk smør og sukker luftig og pisk så inn egget. Rør også inn melken. Tilsett så mel, bakepulver og kardemomme og bland deigen raskt sammen. Ha mel på kjøkkenbenken og hvelt deigen over på melet. Form deigen til en pølse og så en rustikk runding. Deigen er litt klissete, men med melet så går det greit. Sett over på stekebrettet. Pensle med egg og strø over perlesukker. Det er også godt med hakkede mandler (ca 12 mandler er nok).

Stek midt i ovnen i ca 20 minutter. Avkjøl på rist.

KOS DEG.



**Så enkelt lager du sprø
smuldrepai!**



Det er mandag, det er tirsdag, det er onsdag, jeg vet ikke. Det er ikke så viktig. Det er ferie. Sommerdagene renner som en lang, rolig elv med kun enkelte innslag av litt sure miner og dårlig stemning. Familien er i vater.

Ingen planer. Ingen matpakker. Ingen biler. Ingen avtaler. Ingen lekser. Ingen stressemorgener. Ingen ukeshandling. Ingen vekkeklokke. (Unntatt babyen vår). Ingenting vi må. Eller bør. Eller skal. Bare det vi vil. Hvis vi vil.

Og det vi vil er å spise smuldrepai!

Du trenger:

ca 12 stilker rabarbra eller tilsvarende mengde feks epler, skrelt og i biter

2 nektariner, i biter

ca 10 jordbær, i biter

evt 2-3 ss sukker å strø over frukten

1 ts kanel

3 dl sukker

1,5 ss melk

1 ts bakepulver

3 dl siktet hvetemel

100 g kaldt smør, i terninger

Sett ovnen på 175 grader.

Smuldre smøret i melet med fingrene til det har en smulete konsistens. Ha i sukker, bakepulver og melk og bland alt til en jevn deig.

Ha frukten i en ildfastform og strø over kanel og litt sukker. Fordel paideigen jevnt utover frukten så den har ett ganske tett lokk.

Stek midt i ovnen i ca 30-35 minutter eller til paien har fått en gyllen sprø topp. Server lunken med feks vaniljeis eller creme fraiche.

KOS DEG.

PS. Takk for oppskriften, Camilla!

**Saftig gulrotkake/rullekake
med syrlig kremostglasur**



Vet du hva? Det kan virke som om hjernen min har tatt ferie. Jeg kan overhode ikke komme på noe vettugt å si til deg, så da fatter jeg meg i korthet:

(Kanskje like greit? Det er da bare sommer en gang i året?)

Denne gulrotkaken er enkel å lage, den smaker supergodt og blir bare enda bedre av å stå et par dager i kjøleskapet.

Spis. Bak. Lev. Og alt det der.

Du trenger:

Til kaken:

2 egg

1,5 dl strøsukker

1 dl finrevet gulrot (ca 1 stor gulrot)

1,5 dl siktet hvetemel

1 ts bakepulver

0,5 ts kardemomme

0,5 ts kanel

0,25 ts muskat

2 ss olivenolje

Til glasuren:

50 g mykt smør

50 g Philadelphia kremost

2 dl melis

2-3 ss sitronsaft

1 eggeplomme

Slik gjør du:

Sett ovnen på 225 grader.

Kle en liten langpanne (30x40cm) med bakepapir.

Pisk egg og sukker luftig og rør inn revet gulrot. Bland sammen krydder, mel og bakepulver og rør inn det tørre i eggeblandingen. Bland inn olje.

Fordel røren i et tynt lag i langpannen og stek midt i ovnen i 5 minutter. Ta ut kaken og strø over litt sukker før du dekker kaken med et nytt bakepapir og legger en rist oppå der igjen. Hvelv kaken over på risten/det nye bakepapiret og trekk forsiktig av det første bakepapiret. La avkjøle.

Slik lager du glasuren:

Ha melis, smør og kremost i en bolle og pisk godt sammen. Smak deg frem med sitronsaft. Rør til slutt inn eggeplommen.

Bre glasuren ut over den kalde kaken og rull forsiktig kaken sammen fra langsiden. Sikt over litt melis, skjær i passe store skiver og KOS DEG.

