

Én enkel hjemmelaget is-tre smaker, Strømstad mat - tusenvis av smaker

ANNONSE



Vet du hva? I skrivende stund regner det. En etterlengtet norsk sommerdag til disposisjon, og det bøtter ned. Alle vet det. Likevel. Regnværsdagene kommer i juli og folk river seg i håret. Hva skal vi gjøre nå? Hva kan vi finne på? Frustrasjonen stiger! Stemningen synker! Hvem kan redde oss nå?

Bare rop på hu Bollefrua, hu Bollefrua vet råd.

To gode råd, faktisk!

1. Lag hjemmelaget is.

2. Dra på handletur til [Strømstad Mat.](#)



(Ikke nødvendigvis i den rekkefølgen).

Jeg har nemlig gjort begge deler. Handlet masse digg og billig isstøsj, fløte, kondensert melk, vaniljestenger og mye annet godt.



59⁹⁰ Kolásás 22⁹⁵ Lákrósás 24⁹⁵ Chokolásás 22⁹⁵ Nougatás 24⁹⁵ BULCHE DE



29⁹⁵ HALLONSÁS 25⁰⁰ HARD TOPPING 33⁹⁵ HARD TOPPING 33⁹⁵ 24⁹⁵



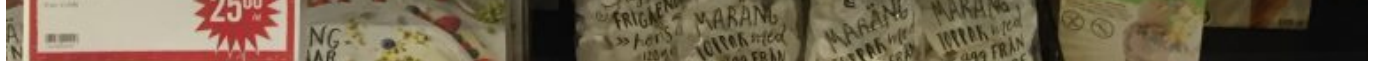
39⁹⁰ 39⁹⁰ 39⁹⁰ 39⁹⁰



11⁹⁵ 14⁹⁵ 25⁹⁵ 14⁹⁵ 19⁹⁵ 14⁹⁵ 39⁹⁵



25⁰⁰ MARÁNGER 42⁹⁵ ICE 31⁹⁵





Og etterpå laget jeg en veldig god og veldig enkel iskrem UTEN iskremmaskin.

Med tre nydelige smaker. "Tress-is", husker du den? Sjokolade, vanilje og jordbær!



Men jordbærene jeg brukte, var norske. For, hallo?! Om det meste annet er bedre og billigere på [Strømstad mat](#), så er det ingenting som slår norske jordbær. ☐



Du trenger:

Til basen:

6 dl kremfløte

1 boks søtet kondensert melk

Til vaniljeisen:

frø av 0,5 vaniljestang

Til sjokoladeisen:

1 ss kakaopulver

Til jordbærisen:

5-6 jordbær

noen dråper rød konditorfarge

Slik gjør du:

Begynn med å mose jordbærene med en stavmikser og sil jordbærsauseren. Sett til side.

Skap ut frøene fra vaniljestangen, sett til side.

Ha den kondenserte melken i en bolle. I en annen bolle visper du kremen til den den er halvstiv: Kremen former seg etter vispen og renner ikke av fra skjeen om du løfter den.

Vend kremen forsiktig inn i den kondenserte melken og fordel blandingen likt i tre skåler. Tilsett vanilefrø i en og rør forsiktig, tilsett jordbærsauser og konditorfarge i en annen og i den tredje en spiseskje kakao. Iskremrøren er litt rennende, men blir fin når den fryses.

Ha i egnede oppbevaringsbokser med tett lokk, feks gamle iskrembokser, og sett i fryseren i minimum seks timer. Server med det tilbehøret du liker best og KOS DEG.



Saftig sjokoladecake med luftig melkesjokoladeglasur



Denne sjokoladekaken er, i all beskjedenhet, en av de beste jeg har smakt. Og jeg skulle ønske jeg hadde en god unnskyldning eller anledning da jeg bakte den, men sannheten er at jeg gjorde det bare fordi jeg hadde lyst. Og jeg angrer ikke. Selv om jeg måtte gi den bort på Facebook i redsel for å spise alt selv. Men vet du hva det fine er? At nå kan du også bake den bare fordi du har lyst! Og det er tomt her, så bare send restene dine til meg. Om det blir noen. ☐



Du trenger:

Til bunnen:

200 g smør

200 g hvitt sukker

200 g brunt sukker
2,5 dl vann
250 siktet hvetemel
3 ts bakepulver
5 ss kakao
2 egg
125 g seterrømme

Til glasuren:

175 g smør
3 ss kakao
2 ss seterrømme

1 ss sterk kaffe
100 g melkesjokolade, finhakket
200 g melis
1 egg

Slik lager du kaken:

Sett ovnen på 180 grader.

Smør og mel to runde former, 23 cm i diameter.

Ha smør, sukker og vann i en litt stor gryte og varm opp forsiktig til alt har smeltet. Bland godt sammen. Ta gryten av varmen og tilsett hvetemel, kakao, bakepulver, egg og rømme. Rør alt sammen til en jevn røre og fordel så røren jevnt i de to kakeformene. Stek midt i ovnen i ca 22-25 minutter. Stikk bunnen med en tannpirker (i tre) eller lignende. Hvis det fortsatt fester seg kakerøre til pinnen, så stek den litt til. Hvis pinnen er ren eller kun har et par smuler på seg, er bunnene ferdige. Ta dem ut og la avkjøle litt i formene før du forsiktig legger dem over på en rist. Avkjøl helt.

Slik lager du glasuren:

Smelt smøret på svak varme sammen med kakao. Rør inn rømme og melkesjokolade og bland forsiktig til sjokoladen har smeltet. Tilsett kaffe og melis og rør til du har en glatt glasur. Sett kaldt i ca en time.

Når glassuren er helt kald, pisker du den opp med en elektrisk visp. Ha i egget etter ca 1 minutt og pisk til en lys og luftig drømmeglasur! NB. Ta en god spiseskje med glasur og nyt! ☐

Legg en kakebunn på et fat og topp med ca 1/3 av glassuren. Legg den andre bunnen oppå og pynt kaken med resten av glassuren. Holder seg fantastisk god i dagesvis, bare oppbevar den kaldt.

KOS DEG.



Svensk ostepai med tomat- og aspargessalat. Og storhandel på Strømstad Mat.

ANNONSE



Folkens, se det for deg. Det er en helt vanlig dag, kanskje en hverdag. Du har fri, eller akkurat ferdig på jobb og setter deg i bilen. Det er sol, du hører på musikk og kanskje har du selskap av noen du liker, kanskje har du med barn. Du ser ut av vinduet, grønne jorder, hvite hus og røde låver. Og plutselig, plutselig er du i Sverige. Du merker det fordi veiene er litt bredere, gresset litt grønnere og skriften på veiskiltene litt annerledes. Det går så fort, bare halvannen time. Babyen din rakk ikke våkne en gang. Du er fremme. I Strømstad. På Gallerian, Strømstad. Du finner en gratis parkeringsplass og rusler opp til det lyse, luftige

kjøpesenteret. I kaffesjappa kjøper du en Cortado. Dobbel. Og to biscotti (en med sjokolade, og en vanlig), for what the heck, du er jo i utlandet! Kanskje tar du deg en liten runde. Ser litt på barneklær, kjøper den kosebuksa i mørkeblå som de var utsolgt for i Oslo. Stikker innom den flotte interiørbutikken og peker deg ut et par godbiter du skal plukke med deg før du drar. Så kjøper du deg en flaske vann (for du vet at det du skal gjøre vil ta litt tid), og så går du inn.

I Strømstad Mat.



Foto: Igor Nilsen

Du går rett inn i en frodig frukt- og grøntavdeling, med stort økologisk utvalg til svært gode priser. Og sånn fortsetter det bare. Hyller på hyller med alt du kan ønske deg av mat og drikke. Mengder av økologiske alternativer, og det aller meste er mye billigere enn i Norge. I den 40 meter lange ferskvaredisken får du smaksprøver og kyndig veiledning og

fordi utvalget er så bredt, får du alt du trenger i samme butikk.

Ost

Mild Ost



Foto: Igor Nilsen

Og hvordan vet jeg dette? Jo, fordi alt sammen hendte meg da

jeg var på bloggtur til [Strømstad mat](#).

Inkludert det med kosebuksa og de to biscottiene. ☐



Foto: Igor Nilsen



Foto: Igor Nilsen

Og så over til dagens oppskrift!

En fantastisk god ostepai som er perfekt til piknik, brunch, koldtbord osv. Jeg har brukt tre nydelige oster, økologisk mel, smør, egg og fløte. Paien er toppet med en god salat laget av blant annet økologiske tomater, økologiske urter og superbillig asparges. Alt sammen kjøpte jeg på Strømstad mat.



Svensk ostepai med tomat- og aspargessalat:



Du trenger:

Til paien:

1 dl økologisk grahamsmel (kan erstattes med sammalt hvetemel)

2,5 dl økologisk siktet hvetemel

150 g økologisk smør

2 ss isvann

50 g vellagret Greve ost, revet

50 g vellagret Prest ost, revet

50 g økologisk parmesanost, revet

1 dl rømme

2 dl kremfløte

3 økologiske egg

salt og pepper

1 ts sennepspulver

0,5 ts worstersaus

0,5 ts paprikapulver

0,25 ts cayennepepper

Til salaten:

ca 10 asparges, kokt i 2 minutter og så avkjølt i iskaldt vann

ca 10-12 små tomater i ulike farger og fasonger, delt i fire

ca 0,25 finhakket rødløk

en liten håndfull hver av finhakket basilikum og bladpersille, finhakket

litt god balsamicoeddik og olivenolje til å ringle over, ca 1-2 ss av hver

smak til med litt salt og pepper

Slik lager du paien og salaten:

Ha alle ingredienser til salaten unntatt olje og balsamico i en skål, og bland lett. Ringle over olje, balsamico rett før servering og smak til med salt og pepper.

Lag deigen ved å ha alle ingredienser i en foodprosessor og kjør til deigen samler seg evt at du klarer å klemme smulene sammen med hendene til en deig. OBS viktig at smør og vann er iskaldt! Legg en plastpose (jeg river en brødpose i to i den ene enden slik at jeg får et stort stykke plast) på benken, ha deigen på plastposen og dekk den med en ny plastpose som er

revet opp til et stort stykke. Kjevle deigen ut til en stor og ganske tynn leiv, stor nok til at den dekker hele paiformen og rett over kantene. Plastposetrikket gjør det mye enklere å kjevle uten at deigen klistrer seg. Fjern/løft deigen forsiktig fra benken og over i formen. Dytt deigen godt inn i kantene og skjær av evt overflødig deig langs kanten. Prikk deigen med en gaffel og sett hele formen kaldt i 30 minutter. Sett ovnen på 200 grader. Ta formen ut av kjøleskapet og dekk den med tinnfolie. Hell over de tørre ertene og stek midt i ovnen i ca 14 minutter. Ta ut av ovnen og fjern folie og ertes. Stek i to minutter til. Sett til side. Dette kalles å blindbake paiskallet.

Legg revet ost i paiskallet. Pisk sammen egg, fløte, rømme, worstersaus og krydder. Hell eggeblandingen forsiktig over i paiskallet. Stek paien på 200 grader i 25 minutter. Avkjøl i formen på rist. Server salat ved siden av eller oppå paien. KOS DEG.

[HER](#) kan du lese mer om Strømstad mat. ☐



**Luksustoast med røkelaks,
stekt egg og avocado**



Blir du også litt lei av de samme kjedelige brødmåltidene? Da MÅ du prøve denne digge blingsen! Nydelig kombinasjon av laks, egg, Philadelphiaost og avocado. Bare å glede seg! ☐

Du trenger:

(En porsjon)

litt smør

2 skiver brød

1 egg

2 skiver røkelaks

0,5 avocado, skivet

noen tynne skiver rødløk

ca 1 ts philadelphiaost naturell (kan sløyfes)

1 håndfull salatblader

litt frisk sitronsaft + en sitronbåt til servering

salt og pepper

Slik gjør du:

Ha smør på begge sider av begge brødsnivene. Kutt ut en sirkel eller et hjerte i den ene skiven. Varm en stekepanne til medium varme og stek brødene i ca tre minutter på den ene siden. Snu skivene og knekk egget ned i midten av skiven som har et hull. La steke 3 minutter til. Ta ut brødsnivene uten egg og legg et lokk på pannen og la egget steke ferdig (du velger selv om du vil ha myk plomme osv).

Smør litt Philadelphia på den ene skiven og fordel laks, salat, avocado og rødløk oppå. Skvis over sitron og salt/pepper. Legg eggeskiven på toppen og 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.



Pai med choritzo, brokkoli og fetaost



Vet du hva? Jeg elsker pai!

Og hver gang jeg lager pai, tenker jeg: Hvorfor lager jeg ikke dette oftere?

Og hver gang jeg koser meg med pairester til lunsj, tenker jeg: Hvorfor lagde jeg ikke mer?

Vet du hva? Denne paien ble sinnsykt god. Du må lage den!

Og hver gang du lager den, kommer du til å tenke: Hvorfor gjør jeg ikke som Bollefrua sier litt oftere? ☐

Du trenger:

Til bunnen:

150 g smør

200 g hvetemel

2 ss iskaldt vann

Til fyllet:

100 g fetaost, i terninger

150 brokkoli, i små buketter

80 g choritzo, skivet/strimlet

1 løk, finhakket

1 vårløk, skivet

100 g Jarlsberg, revet

1 fedd hvitløk, finhakket

salt og pepper

3 egg

3 dl fløte

Slik lager du bunnen:

Lag deigen ved å ha alle ingredienser i en foodprosessor og kjør til deigen samler seg evt at du klarer å klemme smulene sammen med hendene til en deig. OBS viktig at smør og vann er iskaldt! Ha deigen på benken og dekk den med plast (jeg river en brødpose i to i den ene enden slik at jeg får et stort stykke plast). Kjevle deigen ut til en stor og ganske tynn leiv, stor nok til at den dekker hele paiformen og rett over kantene. Plastposetrikket gjør det mye enklere å kjevle uten at deigen klistrer seg. Fjern/løft deigen forsiktig fra benken og over i formen. Dytt deigen godt inn i kantene og skjær av

evt overflødig deig langs kanten. Prikk deigen med en gaffel og sett hele formen kaldt i 30 minutter.

Sett ovnen på 200 grader. Ta formen ut av kjøleskapet og dekk den med tinnfolie. Hell over de tørre ertene og stek midt i ovnen i ca 14 minutter. Ta ut av ovnen og sett til side. Dette kalles å blindbake paiskallet.

Kok brokkoli i 2 minutter og la renne av i et dørslag. Stek choritzo (i eget fett) på middels varme til den er gjennomstekt og litt sprø, ta ut av pannen og legg til side. Surr løk, hvitløk og vårløk i fettene som er igjen til det mykner. Ha fetaost, jarlsberg, choritzo, løk, brokkoli, vårløk og hvitløk i paiskallet. Pisk sammen egg, fløte, en klype salt og litt pepper. Hell/fordel over i paiskallet og stek videre i ovnen (på 200 grader) i ca 30 minutter. SPIS eller avkjøl og sett kaldt til du ønsker å servere den (gjerne til dagen etter). Pai kan også fryses. Lunk den gjerne før den serveres.

Rabarbrakake med vaniljekrem



Har du rabarbra? Kjenner du noen som har rabarbra? Eller vet du om et sted du kan rappe rabarbra? Da må du bake denne myke, saftige og super vaniljete rabarbrakaken! Og hvis svaret på alle spørsmålene ovenfor er nei, kan du bytte ut rabarbra med eple. Bli sabla godt uansett! ☐

Du trenger:

200 g mykt smør

1,2 dl sukker

2 egg

3 dl siktet hvetemel

1 ts bakepulver

40 g vaniljesauspulver

1-2 stilker rabarbra, i tynne skiver

smeltet smør, sukker og kanel til toppen

ca 2 dl vaniljekrem (kjøp ferdig eller bruk oppskrift under)

Vaniljekrem:

2 dl melk

1 dl fløte

3 ss sukker

1 ts vaniljesukker med vanilje eller frø fra en vaniljestang

1 ss potetmel

2 eggeplommer

Slik lager du vaniljekrem:

Ha alle ingrediensene i en liten kjele og varm opp til kokepunktet mens du rører/visper konstant. Blandingen skal ikke koke, men vil tykne like under kokepunktet. Hell kremen over i en bolle og dekk med plast tett inntil kremen for å hindre snerk. Avkjøl i kjøleskap. Du kan gjerne lage kremen dagen før.

Slik lager du kaken:

Sett ovnen på 170 grader.

Ha bakepapir i bunnen og smør kantene i en form som er ca 21cm i diameter. Pisk smør og sukker hvitt. Pisk inn ett og ett egg. Rør inn mel, bakepulver og vaniljesauspulver. Bre halvparten av deigen i bunnen av formen. Smør et lag med vaniljekrem over deigen. Fordel resten av deigen over vaniljekremen og legg over rabarbrabiter på toppen. Pensle med litt smeltet smør og strø over sukker og kanel. Stek midt i ovnen i 60 minutter. Avkjøl kaken i formen på rist. Serveres som den er eller med litt god is. 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!





**Lune muffins med bringebær og
hvit sjokolade**



Hvilken dag det er i dag? Det er en være inne så mye du orker dag! En øsende regnværsdag, se på dårlig TV-serie dag og være takknemlig for alt og ingenting dag. En brette alle klærne dag, drikke for mye kaffe dag og tenne alle stearinlys dag. En høre på jazz dag, gå rundt i pysj dag og kose med baby dag. Og bake muffins dag! Og smake mye på røren dag! Og spise dem fortsatt varme dag! Og spise altfor mange muffins dag! Og absolutt ikke angre dag. Det er en slik dag.

Hvis du lurte. ☐

Du trenger:

(ca 20 stk)

125 g mykt smør

125 g sukker

3 egg

2,5 dl melk

300 g siktet hvetemel

2 ts bakepulver

75 g hvit sjokolade, finhakket

frosne bringebær, ca 3 til hver muffins (ca 200-300 g)

perlesukker (kan sløyfes)

Sett ovnen på 200 grader.

Ha papirformer i muffinsbrett.

Pisk smør og sukker hvitt og pisk så inn ett og ett egg.

Bland mel og bakepulver og tilsett mel og melk vekselvis i små mengder. Rør/pisk mellom hver gang du tilsetter melk eller mel. Begynn og avslutt med mel.

Vend tilslutt inn sjokoladen.

Fordel røren i formene, ca 3/4 dels fulle. Dytt omtrent tre bringebær i hver form og strø over perlesukker. Stek midt i ovnen i 15 minutter. Løft forsiktig de ferdig stekte muffinsene ut av brettet og la avkjøle (hvis du klarer) 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. ☐

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 kringler 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.



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.

**Verdens beste gulrotkake har
en hemmelig ingrediens**



Vet du hvilke oppskrifter som er de aller, aller beste? Det er de du trygler om å få arve etter å ha fått en fantastisk kake eller rett servert hos vedkommende. Slike godt utprøvde oppskrifter er alltid vinnere. Denne kaken smakte jeg første gang hos min barselvenninne, Liv Kristin, og jeg ELSKET den. Det som blant annet gjør den så sabla god og saftig ,og som er den såkalte hemmelige ingrediensen, er hermetisk ananas. Du vil ikke nødvendigvis smake ananas i denne kaken, så ikke vær redd om du ikke er så fan av ananas. Sammen med kokos og valnøtter er dette en uslåelig kombinasjon med akkurat passe krønsj. Kaken kan også lages i springform om man halverer oppskriften.

Du trenger:

5 dl siktet hvetemel

2 ts bakepulver

1,5 ts natron

1,5 ts salt

2 ts kanel

5 dl sukker

3,75 dl solsikkeolje

4 store, sammenvispede egg

5 dl finrevet gulrot

2 (små) hermetiske bokser ananas (hell av laken), knust i foodprosessor eller finhakket

2,5 dl kokos

2,5 dl finhakkede valnøtter

Glasur:

600 g Philadelphia ost, romtemperert

4 ss mykt meierismør

finrevet skall av en økologisk appelsin, kun det oransje

ca 400 g melis

1-2 ss sitrønsaft

Sett ovnen på 180 grader.

Kle en liten langpanne (ca 28x40cm) med bakepapir.

Ha mel, salt, natron, bakepulver, sukker og kanel i en stor bolle. Bland kjapt. Riv gulrøtter for hånd eller bruk foodprosessor om du har. Bruk samme maskin til å finhakke ananas og valnøtter (i to omganger) eller bruk en kniv. Ha gulrot, ananas, kokos og nøtter i melblandingen og rør litt før du har i olje og egg og blander alt godt sammen.

Hell røren i langpannen og stek kaken midt i ovnen i 28-30 minutter. Bruk en tannpirker eller lignende til å sjekke om den er ferdig. Stikk den inn i kaken og om det ikke henger igjen røre på pinnen er kaken klar. Ta den ut av ovnen og avkjøl i formen, på rist.

Lag glasuren slik:

Pisk smør og kremost sammen og tilsett så melis og appelsinskall. Pisk til en jevn krem. Smak til med sitrønsaft.

Bre/smør kremen utover kaken og sett kaldt.

Kos deg.



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.



Slik lager du lemoncurd og klassiske scones



La meg bare si det først som sist. Lager du først din egen lemoncurd er det ingen vei tilbake. I allefall ikke før den himmelske krukken med solskinn er spist opp!

Og siden scones er så lett å lage, og passer så nydelig godt med lemoncurd (og med smør og syltetøy og brunost og hvitost og... du skjønner tegningen), så smeller du sammen det også.

Perfekt til påskefrokosten, kanskje? ☐

Til lemoncurd trenger du:

(Et lite glass)

1 økologisk sitron, skall (kun det gule) og saft

3 eggeplommer

115 g sukker

45 g kaldt, usaltet smør

Lag lemoncurd slik:

Ha eggeplommer i en liten, tykkbunnet kjele og pisk godt sammen. Ha i sukker, sitronskall og saft og pisk igjen, omtrent et minutt. Varm så opp blandingen under stadig omrøring, min kokeplate går fra 0-9 og jeg hadde min mellom 5 og 6. La blandingen koke forsiktig opp og fortsett å røre til det tykner. Konsistensen skal være som en vaniljekrem. Ta gryten av varmen og tilsett en liten spiseskje smør. Rør smøret helt inn før du tilsetter en ss til. Fortsett slik til alt smøret er rørt inn. La curden avkjøles helt før du setter den i kjøleskapet i en tett boks/glass.

Til scones trenger du:

(ca 10-12 avhengig av størrelse)

350 g siktet hvetemel

4 ts bakepulver

0,25 ts salt

3 ss sukker

1,75 dl melk

2 ts sitronsaft

1 ts vaniljeekstrakt

85 g kaldt meierismør, i terninger

egg til pensling

perlesukker til pynt (kan sløyfes)

Lag scones slik:

Ha mel, salt og bakepulver i en bolle og bland raskt sammen. Tilsett smøret i terninger og smuldre det inn i melblandingen med fingrene til alt har en smulete konsistens. (Du kan også gjøre dette i en kjøkkenmaskin). Rør inn sukkeret.

Sett ovnen på 220 grader og sett inn et stekebrett i ovnen.

Ha melken i en kopp og varm den 30 sekunder i en mikrobølgeovn. Ta melken ut og tilsett sitronsaft og vaniljeekstrakt. La stå et par minutter til melken klumper seg litt. Det du har laget heter "buttermilk" og brukes ofte i engelske oppskrifter.

Lag en fordypning i melblandingen og hell i melken. Bruk en kniv (type sånn du bruker til å smøre pålegg med) til å skjære/røre deigen raskt sammen, jobb minst mulig med den.

Ha evt litt mel på benken før du tipper ut deigen og bretter den sammen et par ganger. Form deigen til en rund leiv som er ca 4 cm tykk. Finn en rund form på ca 5 cm i diameter og stikk ut runde "boller". Samle deigen igjen når du har stukket ut så mange du har plass til og gjenta til det ikke er mer deig igjen.

Pensle med sammenpisket egg og strø evt over sukker. Ta forsiktig det varme stekebrettet ut av ovnen og legg sconesene på brettet og stek så midt i ovnen i 10 minutter. Avkjøl på rist. Kos deg.