

Supergod rullekake med salt karamellsaus og banan



Det er søndag, det er februar, det er morsdag. Jeg vet at mange har et anstrengt forhold til denne dagen.

Mor.

Mamma.

Et ord fulladet med følelser.

En ensom dag blant flere, for mange. Sosiale medier stappfulle av blomster og kaker og vellykkede relasjoner.

Kanskje har du ikke gode assosiasjoner til ordet mamma fordi hun ikke var den du skulle ønske hun var?

Kanskje er du ikke mamma, men skulle gjerne vært det?

Kanskje er du mamma, men føler du ikke gjør en god nok jobb?

Kanskje er du alenemamma og får hverken blomster eller kake?

Kanskje har du akkurat vært gjennom et samlivsbrudd?

Kanskje du savner mammaen din?

Tro meg. Personlig kan jeg krysse av på flere av disse punktene. Men i dag er det savnet etter mamma som er størst. For selv om hun ikke er død, blir min mamma borte. Tegningen av en tilstedeværende, klok og vakker person, viskes sakte ut av livets viskelær. Og hendene som en gang var sterke og trygge, holder ikke lenger meg. Nå er det jeg som holder henne.

Så dagens kake går ikke bare til alle mødre. Men til alle som av en eller grunn trenger litt kake eller en trygg hånd i dag. Det er flere av oss. <3

Du trenger:

Til karamellsausen:

- 1 dl kremfløte
- 1 dl sukker
- 1 dl lys sirup
- 1 ts vaniljesukker

Til rullekaken:

- 3 egg
- 2 dl sukker
- 2 dl siktet hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 0,5 dl melk

Til kremfyllet:

- 3 dl kremfløte
- ca 2 bananer (litt avhengig av hvor glad du er i banan!)

Til pynt:

- ca 50 g smeltet mørk sjokolade, evt et par ruter ekstra for å rive over kaken til sjokoladespon

Slik gjør du:

Start med karamellsausen. Ha fløte, sirup og sukker i en liten gryte og kok opp mens du rører det sammen. La småputre i 6 minutter. Ta av varmen og rør inn vaniljesukker. Avkjøl helt i romtemperatur.

Sett ovnen på 250 grader, vanlig over- og undervarme. Kle et stort stekebrett med bakepapir.

Finn frem et annet stekebrett med bakepapir og pensle papiret med smeltet smør og strø over et jevnt lag med sukker. Sett til side.

Pisk egg og sukker til skikkelig luftig eggedosis. Bland sammen mel og bakepulver i en annen skål og vend med i eggedosisen. Rør forsiktig inn melken. Bre kakerøren jevnt utover på det papirkledde stekebrettet.

Stek kaken midt i ovnen i 4 minutter. Ta kaken ut og legg umiddelbart bakepapiret med sukker ned mot toppen kaken. Legg på det andre stekebrettet og hvelv kaken rundt slik at du forsiktig kan trekke av bakepapiret som lå under kaken i ovnen. Det kan være lurt å pensle utenpå papiret med kaldt vann for å få det av.

Avkjøl kaken helt.

Når kaken er kald pisker du kremen til fyllet. Ringle karamellsaus over kakebunnen og fordel den piskede kremen over. (Jeg sparte litt karamellsaus til å servere ved siden av kaken). Strø skivet banan over det hele før du ruller kaken tett sammen fra langsiden. Avslutt med å ringle over smeltet sjokolade og pynt med revet sjokolade.

Kos deg.

(Oppskriften har jeg fra «Hembakat»).



Saftig sjokoladekake med Dumle



Det har blitt desember.

Det har vært november.

Jeg har endelig lært meg å elske november.

November er som et dystert og kranglete barn som tester tålmodigheten din og ikke gir deg så mye kjærighet tilbake.

Men jeg tar det jeg får.

En strålende soloppgang.

Nakne grener med glitterfrost og knopper som hvisker om vår.

En isklar stjernehimmel.

Et kaldt soverom.

Vakkert vinterlys som sprenger inn i sinnet.

Et varmt skjerf som kjærtegner kinnet.

En trygg armkrok.

En bok.



Enten det er november eller desember, blir det sjelden feil med sjokoladekake. Og med Dumle blir det ekstra digg!

Du trenger:

175 g meierismør

100 g mørk sjokolade, grovhakket

2.5 dl sukker

0,5 dl lys sirup

*2 ts vaniljesukker
0,75 dl kakao
1,75 dl siktet hvetemel
3 egg
18 Dumle karameller delt i to*

Slik gjør du:

Sett ovnen på 200 grader, over- og undervarme.

Finn frem en kvadratisk eller rund springform på ca 23 cm og kle den med bakepapir. (Jeg pleier å smøre den først for da fester papiret seg bedre).

Finn frem en halvstor gryte, du skal blande hele kakerøren i gryten.

Smelt smøret i gryten. Når smøret er helt smeltet har du i sjokoladen. Tilsett så sirup, sukker, kakao og vaniljesukker. Rør rundt til sjokoladen har smeltet og du har en glatt røre. Ha i egg og mel og rør igjen til alt er blandet.

Ha røren i kakeformen og bre den jevnt. Del karamellene i to med en skarp kniv. Stikk dem ned i kakerøren med «snittsiden» opp.

Stek kaken midt i ovnen i 25 minutter.

Avkjøl og skjær i biter.

Kos deg.



Jordbær dyppet i sjokolade



På mange måter er livet mitt ganske komplisert. Jeg er alene med tre barn, har ekstremt lite fritid, er konstant sliten, jeg har en krevende (og morsom) jobb og en mamma som er veldig syk. Men egentlig er det også veldig enkelt: Jeg har mennesker rundt meg jeg elsker og noen som elsker meg. Og så har jeg jordbær dyppet i sjokolade! Dét er veldig enkelt, det!

Du trenger:

1 kurv jordbær

100 gram mørk eller melkesjokolade

50 gram hvit sjokolade (evt erstatt med mørk)

kokosmasse (kan sløyfes)

Slik gjør du:

Smelt sjokolade over vannbad: ha litt vann i en kjele som du koker opp og så skrur varmen ned slik at det bare putrer. Sett en bolle på kjelen slik at den dekker hele kjelen uten at bollen kommer nedi vannet. Ha sjokoladen i bollen og rør litt i den til den har smeltet helt.

Dekk en tallerken eller et brett med tinnfolie.

Dypp jordbær i sjokolade og sett dem på brettet. De jordbærene jeg dypper i hvit sjokolade, ruller jeg også i kokos.

Sett jordbærene kaldt så sjokoladen stivner.

Kos deg.

Saftig gulrotkake med appelsinglasur



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



Du trenger:

Til kaken:

4 egg

1 dl rømme

1 dl Philadelphia ost

0,5 dl kremfløte

2, 5 dl solsikkeolje

5 dl siktet hvetemel

2 ts bakepulver

1 ts kanel

1 ts malt ingefær

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

Til glasuren:

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

Pynt:

tuttifruktistrø
sjokoladelinser

Slik gjør du:

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

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

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

Kos deg.



**Seig sjokoladekake med luftig
melkesjokoladeglasur**



Det er søndag. Jeg ligger i sofaen og tenker på hvorfor jeg ikke føler meg mer voksen. Hvorfor vil ingen bli voksne? Det er ikke fordi jeg er redd for rynker eller fordi jeg vil føle meg kul og ungdommelig igjen. Jeg vil ikke være voksen fordi det er så fantastisk skummelt! Fordi det å innse at det er jeg som har ansvaret, at jeg ikke lenger bare kan ringe mamma, det skremmer meg. Så da går jeg bare rundt og later som. Og gjør voksne og flinke ting. Og håper at ingen oppdager at jeg egentlig bare er en forvirret 20 åring som spiser sjokoladecake i smug.

Du trenger:

(Oppskrift er hentet fra ["Fridas Bakblogg"](#))

Til kaken:

100 g smør

2 egg

2 dl sukker

2 dl hvetemel

0,5 dl kakao
1 ts vaniljesukker
0,5 ts salt

Til glasuren:

100 g melkesjokolade
100 g Philadelphia ost
0,5 dl kremfløte

Slik gjør du:

Sett ovnen på 175 grader. Finn frem en springform (20 cm i diameter) og kle bunnen med bakepapir. Smør kantene på formen.

Smelt smøret på lav varme. Pisk sammen egg og sukker og rør inn det smeltede smøret. Tilsett de tørre ingrediensene og bland til du har en klumpfri røre. Hell over i formen og stek midt i ovnen i 20 minutter. Avkjøl kaken før du setter den en time eller to i kjøleskapet.

Smelt sjokoladen forsiktig i mikro eller over lav varme/vannbad. La den avkjøle litt.

Pisk sammen Philadelphia ost og kremfløte til en luftig blanding. Vend inn den smeltede sjokoladen. Fordel glasuren på den kalde kaken, jeg synes det blir fint når man bruker en sprøytepose.

Kos deg.



Historien om mamma



I dag på morsdagen, tenker jeg på mora mi.

Vi har ikke alle barn, men vi har alle mødre.

Et eller annet sted. Eller har hatt.

Moren min er syk.

Fra å ha vært en sterk, oppegående og handlingskraftig dame, er hun nå en svak, forvirret og tynn, liten skygge av seg selv.

Mamma.

Du var alles mamma. Ikke bare min og broren min sin. Du hadde alltid en ekstra matpakke på lur, om noen hadde glemt. Du lagde alltid for mye mat, var fantastisk raus og lærte oss at det ALLTID var plass til en til.

Du gjorde alt for oss. Skjemte oss bort med kjærlighet, ikke ting. Vi hadde lite penger, så du gikk i de samme, umoderne klærne så vi skulle få det vi trengte.

Du bakte gjærbakst så luftig at bare du fikk skjære i dem, og ungene i nabolaget stilte seg i kø for å smake. Du laget de beste pepperkakene og ingen kunne stelle til jul som deg!

Du jobbet alltid hardt. Du satte aldri deg selv først. Du hadde alltid omsorg for mennesker du møtte. Du var selvutslettende.

Og nå.

Er du.

Selvutslettet.

Kjære mamma.

Jeg elsker deg.



Her er for øvrig to oppskrifter jeg har fått av mamma:

[Mammas hjemmelagde rundstykker \(trinn for trinn\)](#)

[Verdens beste waldorfsalat!](#)

Scones med Lemoncurd og krem

(til fastelavn)



Kjære verden der ute. Jeg har til informasjon forskanset meg inne i sofaen i en rød, ny kjole. OG jeg akter ikke å flytte meg før minst ett av følgende krav blir innfridd:

- at det slutter å snø
- at alle Valentinesprodukter og reklame fjernes fra butikkene
- at sjokolade blir kalorifritt
- fred på jord
- at huset mitt vasker seg selv



Og tro ikke at jeg kommer luskende ut med det første heller! I morgen er det nemlig fastelavn og jeg har tatt en deilig snarvei og bakt scones. Livet er ofte komplisert, så da er det fint at noe kan være enkelt! Mine luftige scones er fylt med pisket krem og lemoncurd og er herved mine gisler. Innfri et krav ellers spiser jeg opp alle!



Du trenger:

7,5 dl siktet hvetemel

2 ts bakepulver

0,5 ts salt

2 ts vaniljesukker

1 dl sukker

100 g kaldt meierismør, i terninger

2,75 dl melk

melk, til pensling

perlesukker (kan sløyfes)

pisket krem og lemoncurd, til servering

Slik gjør du:

Sett ovnen på 210 grader, over- og undervarme.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Ha alle ingrediensene unntatt melken i en foodprosessor og kjør til en kornete masse. Alternativt kan du blande det tørre og smuldre inn smøret i melblandingen med fingrene dine. Spe med melk til deigen samler seg. Ha litt mel på kjøkkenbenken og tipp deigen oppå. Elt den lett sammen og trykk dem ut til en 2-3 cm tykk leiv. Stikk ut rundinger med et lite glass eller lignende og legg over på stekebrettet. Jeg fikk 12 stykker. Pensle med melk og strø øver perlesukker. Stek midt i ovnen i 12 minutter eller til sconsene er litt gylne og får en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.

Del i to og server med krem og lemoncurd, eller kanskje syltetøy?

Kos deg.



**Seig sjokoladecake med
oreokjeks**



Livet. Er. Komplisert. Hvert fall mitt liv. Og det går så altfor fort! Det gjelder å puste inn. Og ut. Og holde fast i de gode øyeblikkene, tenne stearinlys på de mørke kveldene og finne en hånd å holde litt i, av og til.

Og dessuten synes jeg ikke man trenger noen anledning til å bake. Glem farsdag, liksom! Vi burde heller bake mye oftere. Og jeg elsker når jeg finner oppskrifter som er enkle og likevel smaker himmelsk. Bare sjekk ut denne seige «kladdkakan» med oreokjeks! Røra lages i en gryte med en sleiv, snakk om minimalt med oppvask.

Livet er komplisert, men baking er enkelt!

God søndag. ☐



Du trenger:

175 g meierismør

100 g mørk sjokolade, grovhakket

2.5 dl sukker

0,5 dl lys sirup

2 ts vaniljesukker

0,75 dl kakao

1,75 dl siktet hvetemel

3 egg

1 pk oreokjeks (eller 3 forsvant før jeg rakk å bake)

Slik gjør du:

Sett ovnen på 200 grader, over- og undervarme.

Finn frem en kvadratisk eller rund springform på ca 23 cm og kle den med bakepapir. (Jeg pleier å smøre den først for da fester papiret seg bedre).

Finn frem en halvstor gryte, du skal blande hele kakerøren i gryten.

Smelt smøret i gryten. Når smøret er helt smeltet har du i sjokoladen. Tilsett så sirup, sukker, kakao og vaniljesukker. Rør rundt til sjokoladen har smeltet og du har en glatt røre. Ha i egg og mel og rør igjen til alt er blandet.

Ha røren i kakeformen og bre den jevnt. Del kjeksene i to med en skarp kniv. Stikk kjeksene ned i kakerøren med «snittsiden» opp. Eventuelle knuste biter strør du bare over tilslutt.

Stek kaken midt i ovnen i 25-27 minutter. Min var perfekt etter 27.

Avkjøl og skjær i biter.

Kos deg.

Oppskriften fant jeg hos "Hembakat"



Saftig sjokoladekake med stratoskrem



Det er søndag, det er juni og jeg er sliten. For hvem kan sove i juni?! Hvorfor hvile kroppen når sjelen er lys våken og lett svevende?! Hvem kan egentlig legge seg når fuglene synger og lyset er på sitt vakreste?! Ikke jeg. Så jeg skal ikke klage, ikke så veldig i allefall. Dermed er strategien min de nærmeste dagene som følger: Å skli gjennom alle avslutninger med kaffe i den ene hånden og sjokoladekake i den andre. Så skal jeg heller sove og spise salat i oktober. ☐



Du trenger:

Til kaken:

4 egg

4,5 dl sukker

6 dl hvetemel

3 ts bakepulver

3 ts vaniljesukker

3 ss kakao

250 g smeltet smør, avkjølt

2,5 dl rømme

Til stratoskremen:

100 g smør

1 dl fløte

100 g melis

200 g Stratos eller annen melkesjokolade, i biter

Slik gjør du:

Finn frem en liten langpanne, ca 25×35 cm og kle den med bakepapir.

Sett ovnen på 180 grader.

Smelt smøret på lav varme og la avkjøle litt. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn det smeltede smøret. Bland

sammen mel, bakepulver, kakao og vaniljesukker. Ha halvparten i bollen og rør godt sammen. Ha i halvparten av rømmen og bland igjen. Gjenta så med mel og tilslutt rømme. Ha røren over i langpannen og bre i et jevnt lag. Stek midt i ovnen i 17-20 minutter. Stikk en liten trepinne inn i kaken, den er ferdig når pinnen kommer ut tørr og uten kakedeig som henger igjen.

Avkjøl kaken i form, på rist.

Slik lager du stratoskremen:

Smelt smør i en liten gryte. Ha så i melis og fløte og gi det hele et oppkok. Ta gryten av varmen og tipp oppi stratos i biter. Rør rundt helt til sjokoladen er smeltet og du har en glatt og blank glasur. Bre glasuren/kremen utover kaken. TIPS: Det kan være lurt å ta en spisepinne eller lignende og stille hull i hele kaken slik at glasuren renner ned. Pynt med det du vil.

Kos deg.



**Luftige vaniljesnurrer med
kremost og perlesukker**



Det er en av de perfekte sommerdagene. Nede på stranden leker barna. Noen hopper fra brygga. Vannet er kaldt, men ikke verre enn at de hopper igjen. Rundt omkring ligger solkremmer i alle slags tall og farger. Det er våte håndklær slengt til tørk over stoler og på svaberget svettes det ut vinter og vin. Vannmelonene er akkurat så søt og sprø som den bare er når man er riktig heldig.

Og vi ER riktig heldige i dag. På kannen er det kaffe og noen serverer saltvann fra en vannkanne og sandkaker ferske fra fjæra. Det bygges, det hygges, vi sender frisbee og spruter vann.

Det er nok is, nok tid, godt liv og litt bris. Og akkurat når ingen trodde livet kunne bli bedre, serverer Bollefrua rykende ferske vaniljesnurrer.

Spis, drikk, lev. De perfekte sommerdagene må vi ta nesten vare på. ☐



Du trenger:

Til deigen:

(12 stk)

1,75 dl melk

0,5 dl vann

0,5 dl mykt smør

ca 7,5-8,5 dl siktet hvetemel

0,5 dl hvitt sukker

1 pose tørrgjær

0,5 ts salt

1 egg

Fyll:

75 g mykt smør

150 g kremost naturell

1 ss vaniljesukker

1,5 dl melis

I tillegg trenger du en ildfast form på 30x20cm, kledd med bakepapir

Smelt smøret på lav varme. Ha i melken og varm til alt er lunken. Ha så 6 dl av melet, sukkeret, gjær og salt i en eltebolle. Tilsett egg og melk/smør. Bland godt. Spe først i 1,5 dl mel og elt i fem minutter. Ha i litt mer mel om deigen er veldig klissete, den skal være glatt og ikke tørr. La deigen heve under plast i omtrent en time. Rør i mellomtiden sammen ingrediensene til fyllet. Ha deigen på benken og kjevle den til et rektangel. Smør fyllet utover leiven. Rull til en pølse på langs og klem kanten sammen så den forsegles. Skjær i 12 like tykke skiver og legg skivene (3x4) i den smurte formen med snittsiden opp. La etterheve i en time. Sett ovnen på 190 grader, over- og undervarme. Stek i ca 20 minutter til bollene er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Løft/hvelv forsiktig ut av formen. Avkjøl på rist.

Kos deg.



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.



Mine fem favoritter til morsdag og Valentines

God lørdag!

Her får du fem favoritter jeg hadde blitt superglad for på morsdagen og Valentines-dagen. Men dere, la oss være ærlige. Disse godbitene blir man glad for når som helst. ☐

[Perfekte amerikanske pannekaker](#)

[Luftige vaniljesnurrer i langpanne](#)

[Knallgod iskaffe mocca med kun tre enkle ingredienser!](#)

[After eight brownies](#)

[Marengsrullekake med sjokoladeganache og bringebær](#)

**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.



**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.



**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.