

Enkle, hjemmelagde energibarar (sukkerfrie)



Det er søndag. Hele helgen har solen strålt og laget gullkanter rundt verden. Men hjemme hos oss har feber forsøkt å sette kjepper i hjulene for helgekosen og tidvis lykkes, må jeg innrømme.

Og som en brakkesjuk selvskader oppsøker jeg sosiale medier for å se på alt jeg IKKE får brukt dagen til.

Ikke skitur, for eksempel.

Og så tenker jeg på alt annet som ikke kan skje akkurat nå:

Det blir ikke vår, akkurat nå.

Det ordner seg ikke, akkurat nå.

Jeg blir ikke tynn, akkurat nå.

Jeg har ikke svarene, akkurat nå.

Jeg blir ikke lykkelig, akkurat nå.

Jeg finner deg ikke, akkurat nå.

Kanskje i morgen.

Eller en annen dag.

Men ikke nå.

Heldigvis er det mye jeg FÅR gjort, akkurat nå. Jeg kan jo kose meg med en supergod og crunchy energibar! For det rakk jeg å lage i helgen og de vil gi mye glede i den travle uken som kommer. ☐

Du trenger:

(15-20 barer, avhengig av størrelse)

120g store havregryn

30g puffa ris eller rice crispies (hvis du ønsker helt sukkerfri bruker du puffa ris)

75g finhakkede mandler (eller andre nøtter)

25g frø (jeg brukte solsikke og gresskar)

130g dadler uten stein, finhakket

50g mørk sjokolade, finhakket (bruk sukkerfri sjokolade om du vil lage uten sukker)

40g rosiner

100g grovt peanøttsmør

90g honning

Slik gjør du:

Kle en kvadratisk form (ca 20×20 eller 22×22 cm) med bakepapir.

Sett ovnen på 180 grader. Kle et stekebrett med bakepapir og legg på havregryn, nøtter og frø. Rist i ovnen i ca 12 minutter til det får en litt gyllen farge. Ta ut av ovnen og avkjøl litt. Ha over i en stor bolle og tilsett dadler, puffa ris, rosiner og sjokolade. Bland raskt.

Smelt honning og peanøttsmør på lav varme i en liten gryte.

Når blandingen er flytende heller du den over i bollen og rører det godt sammen med havregrynmiksen. Tipp så alt sammen oppi formen og press det jevnt utover, slik at det blir hardt pakket sammen. Sett formen i fryseren i 20-30 minutter før du tar den ut og skjærer den i mindre biter. Pakk inn hver bit i feks folie eller matpapir og oppbevar i en tett boks i kjøleskapet klare til å møte verden.

Kos deg.



Sukkerfrie sjokoladeboller: sjukt digg ass



Jeg må innrømme at jeg må jobbe litt med meg sjæl for tida. I en travel hverdag er det så lett å lengte etter fredag, helg, høstferie, vår, sommer, solskinn og, ja. Sjokolade. Og vet du hva jeg er redd for? At jeg midt i all lengtinga skal våkne en dag og oppdage at jeg har gått glipp av mitt eget liv. OG blitt ekstra tjukk og god av all sjokoladen jeg har proppa i meg. ☐ Så derfor passer det perfekt med disse sukkerfrie “negerbollene” som et sunt alternativ til sjokolade på hverdager.

For jeg skal bli glad i hverdagene! Kanskje til og med elske dem.

Du trenger:
(20-30 stk)

100 g mykt smør, jeg liker kvitseidsmør
4 dl havregryn
10 store dadler, uten sten
3 ss kakao
2 ss sterk kaffe
kokosmasse til å rulle bollene i

Slik gjør du:

Ha dadlene i en bolle. Mos dem til en jevn masse med en stavmikser. Tilsett smør og havregryn og bruk stavmikseren til å blande det sammen, men det er bare fint om litt havregryn ikke er most. Rør inn kakao og kaffe. Sett bollen i kjøleskapet i ca 20 minutter så det er litt lettere å trille massen til kuler. Form kuler med hendene dine, omtrent på størrelse med en liten valnøtt. Rull dem i kokosmasse og oppbevar kjølig i en tett boks.

Kos deg.



Inspirasjon til oppskriften fant jeg på denne fine bloggen:

<http://kjoekkentjeneste.blogspot.no/2015/12/kologiske-havregrynskuler-med-dadler-og.html?m=1>

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 bakte 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 steikes.

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)

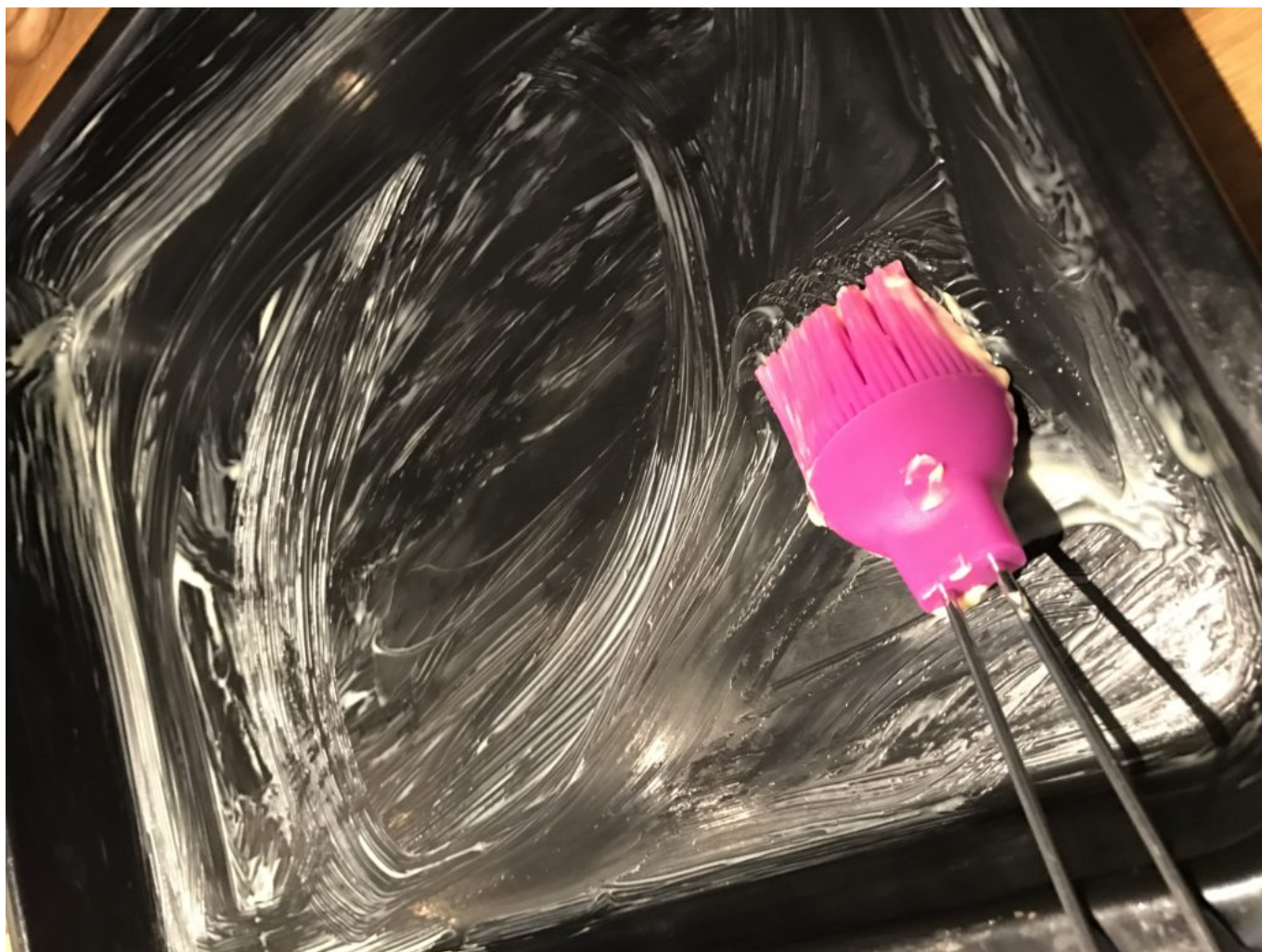
1,5 ts salt

1550 g siktet hvetemel

60 g meierismør (+ekstra til smøring av langpanner)

Slik gjør du:

Finn 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 melkeblandingen 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.



Mine beste morgenbrød!



I. Dag. Våknet. Babyen. Min. Fem.

Fem.

Det. Er. Ikke. Greit.

Det. Er. Altfor. Tidlig.

**Hva. Gjør. Man. For. Å. Få. Tiden. Til. Å. Gå. Når. Man.
Våkner. Fem.**

Man. Baker. Sykt. Gode. Brød.

Og. Tenker. På. At. Alt. Går. Over.

Spiser. Brød. Med. Smør.

Vekker. Mannen.

Og. Legger. Seg. Og. Sover.

Du trenger:

(2 brød)

1 pose tørrgjær

6 dl lunkent vann

2 ts salt

2-3 ss mørk sirup

3 ss mykt meierismør

3,5 dl siktet rugmel

12,5 dl siktet hvetemel

Ha alle ingrediensene i en eltebolle og elt deigen i 10 minutter.

Kle to brødformer med bakepapir.

Ha deigen på benken og form til to avlange emner. Legg emnene over i brødformer, strø evt over litt mel og sett dem midt inn i en KALD stekeovn. Skru ovnen på 200 grader og stek i 50 minutter. Brødene hever i ovnen mens temperaturen stiger. Ta brødene ut av formene og avkjøl på rist. KOS DEG.



Verdens beste brente mandler!

(Med havsalt)



Det er faktisk sant! Jeg overdriver ikke. Bedre brente mandler skal du lete lenge etter. Nydelig karamellisert smak og ikke masse overflødig brent sukker som du knekker tennene på. Det lille innslaget av kanel og vanilje er ikke overdøvende, men gir en rund og god smak. Havsaltkicket er selvsagt valgfritt, men balanserer det søte helt perfekt. Jeg klarte ikke å slutte å momse på disse, helt hekta. Også så fine julegaver de blir! Så sant de ikke blir spist opp først, da.

Jeg lager for øvrig en litt liten porsjon, for da har jeg bedre kontroll på prosessen. Det går også mye raskere å smelte sukkeret på den måten.

Du trenger:

250 g mandler

75 g sukker

0,25 dl vann

0,5 ts vaniljesukker

0,5 ts kanel

25 g smør

havsalt (kan sløyfes)

Sett ovnen på 200 grader. Legg mandlene på et stekebrett dekket med bakepapir og rist dem i ovnen i ca 10-12 minutter.

Dekk et stekebrett med aluminiumsfolie.

Ha sukker, vann, kanel og vanilje i en tykkbunnet litt vid kjele og kok opp. Småsyd på middels varme til sukkeret har smeltet og hell i nøttene. Rør rundt med en liten tresleiv eller lignende. Etter en liten stund vil sukkeret krystallisere seg igjen (fordi temperaturen synker i kjelen når mandlene kommer oppi). Fortsett å røre i mandlene helt til alt sukkeret er smeltet igjen. (Hos meg tok det 10-15

minutter). Når sukkeret er smeltet, rører du inn smøret. Det vil bruse og syde veldig, du kan evt dra kjelen av varmen når du gjør dette. Rør i et par minutter til og hell mandlene ut på stekebrettet med folie i et tynt lag så de ikke klumper seg sammen. Strø et tynt lag med havsalt over. Avkjøl og oppbevar i tett boks. KOS DEG.



CC34DCC0-7A03-4636-

BADBBB64415B1BBB-5AF40E16-2B64-4359-9065FA51AF581FFA

**Helt enkle biscotti, akkurat
som på kafé**



La meg introdusere deg for min nye bestevenn: Biscotti! En italiensk liten kjekkas som er godt selskap over en god kopp kaffe. Biscotti gleder også alle vertinner ved sitt nærvær, bare vent til neste gang du er invitert bort og trenger noe(n) å ta med. ☐

Mine beste biscotti:

(ca 30-40 stk)

3 egg

250 sukker

100 g hele mandler

100 g hele hasselnøtter

3 ss vaniljesukker

ca 0,5 ts salt

finrevet skall av en økologisk sitron

400 g siktet hvetemel

1,5 ts bakepulver

Sett ovnen på 175 grader. Kle et stekebrett med bakepapir.

Rist nøttene i ovnen i 10-15 minutter og legg dem i et rent kjøkkenhåndkle. Gni skallet av hasselnøttene og la avkjøle.

Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Rør sammen mel, bakepulver, salt, vaniljesukker og sitronskall i en separat bolle. Rør alt det tørre med eggedosisen til en fast deig og elt tilslutt inn de hele nøttene. Ha evt ørlite mel på benken. Del deigen i tre og trill 3 lange pølser, så lange som stekebrettet er langt. Legg pølsene på brettet og stek midt i ovnen i ca 35 minutter. Ta ut og skjær i skiver på skrå (ca

1,5 cm tykke) mens pølsene fortsatt er varme. Legg skivene over på brettet og etterstek dem ca 3 minutter på hver side. De skal være helt tørre. Avkjøl og oppbevar i tett boks. Kos deg.



Kolakaker, Karamellkaker, Brune pinner (fordi de enkle og beste julekakene har mange navn)



Denne enkle oppskriften har jeg fra Signe, som alltid serverer himmelsk mat og kaker. Kolakaker eller Brune pinner er en av mine personlige julefavoritter og disse er de BESTE jeg har smakt. Seige, litt sprø og med en nydelig karamellsmak. Det hemmelige (ikke nå lenger) trikset er at hun bruker Kviteseid smør, som er ekstra salt og godt. Bare prøv selv!

Brune karamellkola pinner:

(ca 50-60 stk)

200 g mykt Kviteseid smør

2 dl sukker

2 ss mørk sirup

2 ss vaniljesukker

5 dl hvetemel

2 ts bakepulver

perlesukker til å strø over (kan sløyfes)

Sett ovnen på 175 grader. Dekk to stekeplater med bakepapir. Rør smør og sukker raskt sammen til en porøs masse. Tilsett øvrige ingredienser og arbeid deigen lett sammen.

Del deigen i fem like store deler. Rull/lag fingertykke pølser/lengder av delene, de skal være like lange som kortsiden av stekeplaten. Ha to pølser på den ene platen og tre på den andre. Trykk dem litt flate. Strø over perlesukker hvis du vil. Stek midt i ovnen i ca 10-12 minutter til gylne. Skjær i skiver på skrå mens de fortsatt er varme. Oppbevar i tett boks. Kos deg!



**Honningristede
cashewnøtter**

curry-



Sola skinner! Det er nesten så jeg ikke tør å si det høyt i redsel for å jinxer det fine været (eller i frykt for at babyen skal våkne). Men, altså. Sommer! Drikk mye, lev sakte og spis noe salt. Gjerne disse vanedannende nøttene som jeg spiste opp altfor fort.. ☐

Currycashews in a hurry:

(En skål)

ca 160 g rå cashewnøtter

1 ts flytende honning

0,5 ts karripulver

havsalt

Sett ovnen på 170 grader og finn frem et bakepapirkledd stekebrett. Ha nøttene i en skål og hell over honningen. Bland til nøttene er dekket med honning. Tilsett karripulver og havsalt og bland igjen. Fordel nøttene på stekebrettet og stek i ovnen i 10-15 minutter. De skal være gyldne, men ikke brent. Avkjøl så lenge du klarer og KOS DEG.

Biscotti med ristede pekannøtter



Jeg er en enkel sjel, jeg finner glede i de små tingene. Se det for deg: En rolig morgenstund, en kopp kaffe og en deilig biscotti med knasende pekannøtter. Finner du noen feil ved det, liksom? Ikke? I Bollefruas tilfelle vil det dessverre

alltid være minst en ting som skurrer med det scenarioet. Det er ikke nok med én biscotti! Og sannsynligvis: Jeg skulle laget dobbel porsjon. ☐

Ikke-bare-en-biscotti:

(ca 14 lange biscotti)

2,5 dl siktet hvetemel

0,5 ts kanel

0,5 ts bakepulver

1 klype salt

1,25 dl sukker

1 egg

3 ss mykt meierismør

0,5 ts vaniljeekstrakt (kan erstattes med vaniljesukker med ekte vanilje)

1,5 dl hele pekannøtter

Sett ovnen på 180 grader. Legg nøttene på et stekebrett og rist de i ovnen i 5-10 minutter, pass på at de ikke brenner seg! Legg på en fjøl og avkjøl. Grovhakk nøttene. SKRU TEMPERATUREN PÅ OVNEN NED TIL 160 GRADER. Bland mel, kanel, bakepulver og salt i en liten bolle. Pisk smør og sukker luftig i en annen bolle. Tilsett egget og pisk sammen med vaniljeekstrakt. Vend inn det tørre til alt så vidt er blandet og miks til slutt inn nøttene. Deigen skal være ganske fast. Finn frem et stekebrett dekket med bakepapir. Ha deigen over på brettet og form et avlangt og relativt flatt rektangel på ca 20 x 6 cm. Stek midt i ovnen i 35 minutter. Ta ut brettet, men ikke skru av ovnen. La avkjøle nok til at du kan skjære i den. Finn frem en skarp kniv og skjær leiven i tynne skiver på skrå (ca 1,5 cm tykke). Snu skivene med snittflaten opp og

legg utover stekebrettet. Stek videre i 5-6 minutter, ta brettet ut og snu biscottien over på andre siden. Stek i 5-6 minutter til. Ta ut og la ligge noen minutter på brettet før du flytter dem over på rist. Oppbevares i tett boks.



Browniecookies med peanøttfyll



I dag er det valentinsdagen. Jeg er sånn passe opptatt av fenomenet, merker jeg. Det er jo selvsagt ALLTID kjærkomment med en unnskyldning, og anledning, til å bake noe ekstra godt. (Ikke at man som Bollefrue trenger det egentlig: Hvis du vil bake de mest unyttigste og kalorifylte godsaker i tide og utide bør du starte en blogg). Og jeg er for kjærlighet! Hvem er ikke det? Kjærligheten til venner, barn, kaffe, kjæresten, havet, Gud, livet, fredagskvelder, bøker, tv-serier, Oslo, blomster og sjokolade. Dagens oppskrift er desidert en kjærlighetserklæring til sjokolade! En nydelig cookie med lite mel og masse sjoko. Røren smaker litt som sjokolademousse, så du må regne med å spise et par skjeer.. Peanøttfrostingen i midten er strengt tatt ikke nødvendig, men hallo? Det blir nesten som browniesnickers! Det er ekte kjærlighet, det!

For the love of chocolate:

(ca 12 mektige kjeks/6 doble)

175 g 70% sjokolade

20 g meierismør

1 egg

75 g sukker

0,5 ts vaniljeekstrakt

18 g siktet hvetemel

1/8 ts bakepulver

Peanøttfyll:

40 g melis

70 g (kremet) peanøttsmør

20 g **MYKT** meierismør

1/4 ts vaniljeekstrakt

2 ss kremfløte



NB: For et vellykket resultat er det viktig at du følger oppskriften NØYAKTIG.

1. Hakk 100 g av sjokoladen grovt og smelt sammen med smør over vannbad. Rør underveis til alt er smeltet, ta skålen vekk fra vannbad og sett til side.
2. Ha egg, sukker og vanilje i en annen bolle og pisk til luftig eggedosis i **15** minutter.
3. I mellomtiden kan du hakke de resterende 75 gram med sjokolade.
4. Etter 15 minutter vender du forsiktig inn melet, blandet med bakepulver, i eggedosisen.
5. Rør til slutt inn den smeltede (og nå avkjølte) sjokoladen og sjokoladepulveret. Rør forsiktig med slikkepott til alt så vidt er blandet.
6. Sett ovnen på 180 grader. (Vanlig over- og undervarme).

7. La så røren stå å hvile i 10 minutter, slik at den stivner litt.
8. Finn frem et stekebrett kledd med bakepapir.
9. Etter 10 minutter så finner du frem to teskjeer. Sett en raus ts røre på stekebrettet, pass på å ha litt mellomrom mellom hver dæsj med røre. Jeg fikk ca 12 kjeks.
10. Stek midt i ovnen i 8 minutter.
11. Ta brettet ut og la kjeksene avkjøle på brettet i 30 minutter. (Hvis du klarer å vente så lenge med å spise den!)
12. Peanøttfrosting lager du på følgende måte: Ha alle ingrediensene unntatt kremfløten i en bolle. Pisk det til en lys og fluffy blanding. Tilsett fløten og pisk det hele sammen. Voila!
13. Monter cookiesen ved å smøre frosting på den ene siden og legge en ny kjeke oppå. **KOS DEG!**



Oppskriften har jeg forminsket litt, men er hentet fra den nydelige bloggen [Passion 4 baking](#). Stikk innom der og la deg bli inspirert!

La det være lørdag! (Og tid for snacks)



Dette er en enkel oppskrift, men ikke la deg lure! Disse nøttene er så gode at du trenger en betrodd venn til å stå ved siden av deg å daske deg på hånden når du prøver å forsyne deg en gang til. Det er nemlig umulig å stoppe! Eller kanskje du bare skal rigge deg til i sofaen med nøtteskålen på magen og kose deg. Det er jo tross alt lørdag! ☐

Oppskriften har jeg rappet fra min skjønne bloggkollega, Hanne. Hun skriver den flotte bloggen "[Borte Borte Hjemme](#)". Ta en titt!

Karamelliserte nøtter med rosmarin og havsalt:

(nok til en skål, som fort blir tom)

½ dl macadamianøtter

½ dl cashewnøtter

½ dl valnøtter

½ dl pekannøtter

1 dl mandler

1 ss meierismør, ikke toppet

1 ss honning

1 ss lønnesirup

en god klype cayennepepper

ca 1 ss rosmarin, hakket

flaksalt

Smelt smør over middels varme i en stekepanne sammen med rosmarin, cayennepepper, honning og sirup. Når alt er blandet har du i nøttene. Surr på middels varme til nøttene tar farge. Men pass på så karamellen ikke blir brent, det er bedre å bruke lavere varme og litt lenger tid. La til slutt nøttene avkjøle på et brett dekket med bakepapir. Oppbevar de nøttene du ikke spiser (haha) i en tett boks.



Mørke sjokoladetrøfler med et hint av appelsin



Dette er siste konfektinnlegget i år, jeg lover! Men sjokoladetrøfler må man faktisk ha. Mørke, fløyelsmyke munnfuller med intens sjokoladesmak er akkurat så luksuriøst som det bør være i romjulen. Og kanskje nettopp det du serverer til kaffen på nyttårsaften!

Syndige og syrlige sjokoladetrøfler:

(ca 25 stk)

200 g mørk sjokolade, jeg liker 70 prosent

1,5 dl kremfløte

1-2 ss saft av økologisk appelsin (smak deg frem)

finrevet skall av en økologisk appelsin

ca 1 dl kakaopulver

Hakk sjokoladen og legg den i en bolle. Varm fløten til den så vidt når kokepunktet og hell den over sjokoladen. La stå et

lite minutt. Rør så i sjokoladeblandingen til all sjokoladen har smeltet og du har en blank og fin sjokoladeganache. Rør inn appelsinskall og smak deg frem med appelsinsaft. Dekk bollen og sett i kjøleskapet over natten.

Neste morgen dekker du et brett med bakepapir og har litt kakao i en vid bolle. Ta ganachen ut av kjøleskapet og bruk en teskje til å scoope ut små kuler. Jeg bruker hendene til å forme de nogenlunde runde (regn med litt kliss), men trøfler skal se litt rustikke ut! Trill kulene i kakao og legg på brettet. Sett kaldt i et kvarters tid når du er ferdig med alle og legg så i tett boks. Oppbevar sjokoladetrøfler kjølig.



KOS deg.

Nougatsnitter med marsipan og mørk sjokolade



Hæ?!, tenker du kanskje nå. Er ikke hu Bollefrua ferdig med å servere meg konfekt ennå? Men hun er ikke det. Hun har fortsatt et par godbiter igjen. Og kanskje er det nettopp nå du har tid til å lage litt snop? Når alle forberedelser er over og du forhåpentligvis har litt fri? Og, tro meg. Denne nougatsaken smaker godt enten det er jul eller ei.

Du trenger til ca 30 stk:

- 300 g marsipan, jeg brukte Odense (den med høyest andel mandel)
- 100 g nougat (også Odense, du finner den i vanlige dagligvarebutikker)
- 200 g mørk sjokolade, hakket (jeg brukte "nontemp-sjokolade" fra Cacas), kjøp litt ekstra for sikkerhetsskyld
- 30 g hakkede pistasjenøtter



Slik gjør du:

Hakk nøtter. Del marsipanen i tre like store deler og kjevle den til tynne rektangler (NB: de må være ca like store). Jeg kjevlet på bakepapir ellers klistrer marsipanen seg lett til benken. Legg den første leiven du kjevler på et nytt bakepapir som du igjen legger på et lite brett. Smelt nougaten over

vannbad (Sett en bolle som tåler varme over en gryte med kokende vann. BOLLEN MÅ IKKE KOMME I BERØRING MED VANNET. Ha nougaten i bollen og rør i den innimellom til den har smeltet). Smør halvparten av nougaten på den første leiven med marsipan. Legg over en ny leiv og smør over resten av nougaten. Avslutt med det siste tynne rektangelet med marsipan. Dekk med plast og avkjøl i kjøleskapet.



Når marsipanen er avkjølt deler du leiven i to på midten av kortsiden. Legg den ene delen opp på den andre, slik at du nå har flere lag med striper. Del først i fire remser på langs og så i passe store biter. Smelt sjokolade over vannbad eller i

mikroen (i mikro har du sjokoladen i biter i en bolle. Kjør på full guffe i 30 sekunder og ta bollen ut og rør om. Gjenta et par ganger til sjokoladen er smeltet). Dypp marsipanbitene i sjokolade og legg de tilbake på brettet. Strø over hakkede pistasjenøtter. Avkjøl og oppbevar i en tett boks.



Kos deg!

**Bananbrød med cornflakes,
dadler og valnøtter**



Det er lørdag, det er desember, det er fire dager til jul. Heldige er de som er ferdige med "alt" og kan nyte de siste adventsdagene. Er du klar? Eller står du fast med de siste julegavene? (Du kan jo gjette om jeg er i mål. Svaret finner du nederst på siden). Et godt tips kan være å gi bort hjemmelagde bananbrød. Jeg fikk tak i noen søte papirformer på Cacas som passer perfekt til formålet. (Rommer ca 0,5 liter). Men denne kaken kan også lages i vanlig brødform og serveres sultne gjester som stikker innom i julen. Eller stikk biter av den i vesken og trøstespis mens du løper fra butikk til butikk.

Julebananbrød:

(et stort eller tre små)

225 g siktet hvetemel

2 ts bakepulver

1 ts kanel
100 g brunt sukker
100 g cornflakes
55 gram dadler, skåret i små biter
40 g hakkede valnøtter
2 egg
0,5 dl solsikkeolje
1 dl melk
2 store, modne bananer

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



(Svar: Bollefrua er IKKE ferdig til jul).

**Sjokoladefudge med
honningristede mandler**



I serien "årets julekonfekt" presenterer jeg i kveld en søt godbit. Myk sjokoladefudge med sprø, søte og salte mandelbiter. Kanel og vanilje gir en ekstra julete smak.

Sjokoladefudge:

400 g søtet kondensert melk

100 g smør

250 g brunt sukker

1 ss lys sirup

1 ts vaniljesukker

1 ts kanel

100 g mørk sjokolade (70%), hakket

100 g honningristede mandler, hakket (se oppskrift under)

Honningristede mandler:

100 g mandler

1 ss smør

2 ss honning havsalt

Sett ovnen på 180 grader. Smelt smør og honning i en stekepanne. Ha i hele mandler og rør til nøttene er godt dekket. Ta frem et stekebrett dekket med bakepapir. Fordel mandlene på brettet og strø over litt havsalt. Rist i ca 10 minutter eller til nøttene er gylne og aromatiske. Rør innimellom. Avkjøl.

Kle en form på 22×22 cm med bakepapir. Hakk mandlene og fordel dem utover formen. Ha alle ingredienser unntatt sjokolade og nøtter i en kjele og smelt mens du rører i blandingen. Prøv å få sukkeret til å smelte uten at blandingen koker. Ta blandingen av varmen og tilsett sjokoladen. Rør til sjokoladen er smeltet og blandet inn. Hell fudgen over nøttene i formen (jeg klattet litt her og der før jeg glattet det utover). La fudgen avkjøle før du dekker den og setter den kaldt. Når den har fått stå over natten, kan du dele den i mindre biter og legge den i en tett boks. Oppbevares kaldt. Fine å gi bort til en du liker.

