

## Indhold – bagning 2026

Rabarberkage .....	2
Grønne småkager: (skal testes først – vil du?) .....	2
Fransbrødsfritter .....	3
Letfrosen dessertkage.....	3
Nem flødeis med chokolade .....	3
<b>Brød .....</b>	<b>3</b>
FruGrøn's burgerboller .....	3
Brød med surdej.....	5
Rugbrød med surdej.....	5
Hvidt brød med surdej.....	5
Klimaboller .....	5
Langtidshævede morgenboller: .....	6
Hurtige boller med foodprocessor 13/1/13 .....	6
Fine brusebadsboller, melblanding langtidshævet 3/2/13 .....	6
Morgenboller 8 stk.....	7
Gammeldags sødmælks franskbrød.....	7
Grønne Fastelavnsboller med marcipan .....	7
Bedstemor kringle med marcipan.....	8
Lagkage med marcipan.....	8
<b>Tips og ideer .....</b>	<b>9</b>
Frugtboller 8/13 .....	9
Mariettes citronkage - foto.....	10
<b>Kager .....</b>	<b>10</b>
Provstekage fra Browst (testes).....	10
Rugbrødslagkage (testes) .....	10
Fru Grøn's Januar appelsinkage .....	10
Kiksekage .....	11
Holdbarhed af kiksekage .....	<b>Fejl! Bogmærke er ikke defineret.</b>
Chokolade lagkage med valnødder.....	13
Lissie nøddekage .....	13
Chokoladekage med syltetøj hindbær gammelt.....	13
Grøn kage med appelsinsyltetøj .....	13
Marcus grigos lakrids og tranekær småkager.....	14
Frugtmuffins nemme.....	14
Makron Muffins .....	14
Bedstemor Annes Sirupskage for børn og voksne .....	14
Bedstemor Annes Sirupskage for voksne .....	15
Æblemarengskage (testes) .....	15

Pund til pund kage (TESTES .....	15
Kokosmakroner .....	16
Havregrynsmakroner.....	16
Kokosmarengs af restehvider foto 11.5.24 .....	16
Florentinere .....	17
Kniblingekager.....	17
Susannes chokoladelagkage (pisket dej) TEST.....	17
Klimaboller .....	20
Marcipan kage.....	20
Småkagedej.....	20
Havregrynsmakroner.....	21
Ølbrød.....	21
4 madbrød .....	22
Sorø boller.....	22

## Rabarberkage

500 g snittet rabarber kommes i et fad 2-3 cm

Drys med sukker og sæt dem i ovnen ved 160 grader i 15 min.

Imens de mørner i ovnen smuldres ca. 200g forskellige brødrester med 100g smør, 1-2 dl sukker. Brug brød og kagerester, der ellers smides ud. Fx tørre boller, endeskorper, kiks eller kager. Det giver en god struktur, hvis der også kommes rugbrød i, eller hvis man iblander fx valnødder eller kokos

Kommes på rabarberne, og bages i ovnen ved 180 grader 15-20 minutter eller til krummerne er helt sprøde. Serveres med flødeskum

## Grønne småkager: (skal testes først – vil du?)

250g margarine/smør blandes med 4 dl havregryn + 4 dl sukker + 4 dl mel + ca. 4 tsk grøn frugtfarve + 2 tsk. Natron + ½ dl fint hakket mynte.

Mulig metode: blødt smør og mynte findeles i foodprocessor og de øvrige ingredienser tilsættes.

Formes til små kugler som trykkes. Bager ca. 20 min ved 170. de skal være sprøde men ikke brune.

Ellers findes der en sjov opskrift på [Monster Cookies](#), dog UDEN øjne (har ikke testet opskriften)

### **Fransbrødsfritter** 5/4/16 foto

Skæres i tern drys sukker på spray godt med vand vend dem. Evt. Spray eddike.

Krydderi frisk estragon, karry, ingefær

Tænd ovn 200 i 20 min vendes efter 10 min. Til rabarber æblekage

### **Lutfrossen dessertkage**

Marengsbunde:

4 æggehvider

200 g sukker

Pisk æggehviderne halvt stive. Pisk 25 sukker i og pisk dem helt stive. Vend herefter 175 g sukker i. Tegn to cirkler med ca. 22 cm diameter på en bageplade dækket med bagepapir. Fordel dejen heri og bag bundene 35-40 min. Ved 140 grader.

½ l piskefløde

2 spsk pulverkaffe

2 spsk sukker

Pisk fløden halvt stiv. Kom sukkeret og pulverkaffen i og pisk fløden netop stiv. Læg den ene marengsbund i en springform. Fordel flødeskummet over og pres den anden bund forsigtigt over.

Efter 1½ - 2 timer i fryseren er kagen lutfrossen og klar til servering.

Kan laves flere dage i forvejen. Stilles i køleskab ca. 1 time før servering.

I stedet for kaffe kommes frisk afdryppet frugt i fløden

Hindbær, ribs eller revne sure æbler.

### **Nem flødeis med chokolade**

4 æggeblommer piskes med 2 spsk. Sukker/ brun farin. 200g chokolade smeltes i en gryde, afkøles og hældes i. 1/2 liter piskefløde piskes og vendes i. Kommes i form eller muffins forme til portionsanretning. Rør evt. i blandingen efter 2 timers frysning.

Kom evt. massen i en skål, og pres en mindre skål ned i massen. Frys det 2-3 timer og fjern skålen og kom en anden is ned i hullet. Fx jordbæris eller rosin/rom is. Isen skal ud af fryser ½ time før servering

## **Brød**

### **FruGrøn's burgerboller**

1 dl boghvede og 2 dl vand koges i 7 minutter<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Der kan også anvendes havregrød eller 2 dl hvedekerner, der er lagt i blød natten over.

Æltes sammen med:

½ liter vand,  
2 ts salt,  
1 ts sukker eller 1 spsk. Syltetøj/saft,  
1 revet surt æble  
½ pk. Gær  
1 dl danske hakkede valnødder  
2 spsk. Revet ingefær, eller krydderurter fra naturen<sup>2</sup>  
900g mel – måske lidt mere

Dejen æltes på maskine i 10 minutter til dejen slipper skålen. Tilsæt evt. mere mel. Formes til boller på ca. 80g, som trykkes ned i en tallerken med blå birkes fra haven. Sættes på pladen og hæver 4 timer i ovnen. Spray flere gange med rent vand på bollerne og i ovnrummet. Bages ved høj temperatur i 250-300 grader i ca. 8-10 minutter. Hvis bollerne tages ud mens ovnen varmer op, bliver de mere sprøde.

TIPS: Skal det gå stærkt, kan man rulle 4 flutes på hver ca. 450 gram, lægge dem på en bageplade og prikke dem med en nål og drysses med birkes. Når de hæver i ovnen 4 timer og bages vokser de sammen, og hver flutes kan skæret til 5-6 burgerboller.

TIPS: ved hævnning natten over tilsættes kun ¼ pakke gær.

Efterskrift:

For at få boller med god struktur er det vigtigt, at der er 12-16% protein i melet. Det er proteinet, der danner skelettet i brødet så det bliver luftigt og stabilt. Sorøboller bages af forskellige lokale melsorter med Ø-mærket fra [Mejnerts mølle i Svebølle](#). Ekstra durumhvedemel fra [Valsemøllen på Bornholm](#) giver rigtig gode boller, da det har et højt indhold af protein.

Bollerne bliver mere sprøde, hvis de bages med mel med stort proteinindhold, hvis de langtidshæver i 8-10 timer i ovnen, og hvis de bages i en meget varm ovn. (230-270). Hvis de hæver 8 timer tilsættes kun ¼ pakke gær (12,5gram)  
Skal bollerne i fryseren er det en god ide, at skære dem igennem så man nemt kan opvarme en i brødristeren.

---

<sup>2</sup> Brug årstidens krydderurt om sommeren: Fennikel, ramsløg, Spansk Kørvel hakkes fint. ca.1 dl, let presset.

Fordelen ved at anvende boghvedegrød og ingefær i Sorø bollen er, at proteinstofferne i boghvede har en meget høj biologisk værdi, og at ingefæren bidrager med mange sunde phytochemicals.

For at øge dit immunforsvar og få mere smørelse i knoglerne behøver du ikke at købe de dyre helsekostpiller (fx Movizin), som Bengt Burg reklamerer for. De indeholder boghvede og ingefær. Det er godt for knogler og led, og indeholder mange Phytochemicals.

### **Brød med surdej**

Vil man slippe for at tilsætte gær og få en naturlig smag og luftighed i brødet kan du bage med surdej.

Sådan laver du surdej: (eller få den af naboen)

### **Rugbrød med surdej**

Rør 1-2 dl surdej i røremaskinen med 7 dl vand.

3 tsk. salt

1 dl hørfrø + 1 dl sesamfrø, der gerne er findelt på blender/foodprocessor

Ca. 700g groft rugmel og 300 g hvedemel

Ælt det i røremaskinen ca. 10 min

Kommes i 2 smurte forme og stil det til hævnings i ovnen ca. 8 timer. Spray rigeligt med vand i ovnrummet. Når brødene er hævet 2-3 cm, prikkes med strikkepind og ovnen tændes på 175°C og brødene bages i ca. 1 time

Kan også hæve et køligere sted natten over.

Hvis man vil have et mere luftigt brød så tilsæt meget lidt gær

### **Hvidt brød med surdej**

1-2 dl surdej røres med 7 dl vand

Tilsæt 3 tsk. Salt, 2 tsk sukker eller honning

Tilsæt ca. 1 kg hvedemel med højt proteinindhold, fx fra Meinerts Mølle eller Valsemøllen Bornholm.

Formes til 2 brød, brug evt. en smurt form

Ælt det i røremaskine ca. 10 minutter, så det slipper skålen. Gem lidt af melet og rør kun det i indtil dejen frigøres fra skålen

### **Klimaboller**

1-2 dl surdej røres 50g gær og 7 dl lunkent vand

Tilsæt 3 tsk sukker eller et par spsk. Marmelade, 1 tsk salt, hakket tørret frugt, 2 dl valnødder og ca. 1 kg godt mel (tipo)

Æltes 10 minutter til det slipper skålen. Hæver i skålen ½ time og kommes ud på bordet. Form boller a ca. 75g og burgerboller a 85g og et par flutes. Burgerboller trykkes lidt flade med birkes på begge sider

### **Langtidshævede morgenboller:**

Gæren udrøres i vandet og sukker, salt og flydende fedtstof tilsættes. Evt. rester af ris, pasta, revne kartofler, gulerødder, rødbeder tilsættes.

Kom ca. 500 mel i rør det til en fast men lind dej. Kom derefter mel i til konsistensen bliver jævn. Lad det hvile ½ time.

### **Hurtige boller med foodprocessor 13/1/13**

1/2 liter kærne 25 gær, 2tsk. salt, 2tsk. sukker, 3 dl mel, 1 dl durrum, 1 dl fuldkornsmel eller iblødsatte kerner, risrester eller spagettirester

Æltes 1 min. Hæver i skålen. Røres ned. Æltes godt på bordet. Hæver 3 timer. Tænd ovnen på 210 inden bollerne pensles. Bagt 20 min. 16 boller a 75 g. Bagesvind 10 %

### **Fine brusebadsboller, melblanding langtidshævet 3/2/13**

Irmis økologiske ballance fra Livø

Fremstillet af Aurion Hjørring med 13 g protein

Fremgangsmåde som på posen. Dog kun æltet/ rørt 5 minutter

Første 7 i kold ovn på 230. Efter 13 min nåede den temperaturen. Bagt 25 min til de er godt brune. Ingen forskel på dem der er sat i kold og varm ovn. Måske dem der kom i kold havde en lidt sprødere/ tykkere skorpe, men meget lidt. Vurdering: lidt flade og kedelig tæt krumme men dejlig fugtige og bløde indeni.

Vægt dej 1720 g vægt bagte 1411 g = bagesvind 18% men har ikke vejet melet. Der stod der var 1 kg ( 23 boller a 75 gram)

1/3 af dejen æltet og bagt brød som hævede yderligere 2 timer. Krumme mere luftig

Pris for bollerne. Anden plade med kom i varm ovn ikke drysser og penslet

Skal varmluftsove være 230 grader?

Nej, de var færdige efter 15 min.(posen 20 min) Umiddelbart ikke mere hævet end dem i kold ovn . Gentages

Ca. pris 23 boller af 75g dej. Pris 39,5 + 0,2 kr gær + bagning 2 kr = 41,7:23 = 1,81 kr/stk

Varmluftsovn. Sæt gærdej i kold ovn og spar el /CO2. Det hæver lidt ekstra og skal have ca.7 min længere bagetid. Mine forsøg viser, at skorpen bliver sprød, men en smule tykkere end hvis det sættes i en forvarmet ovn.

## Morgenboller 8 stk

1/2 liter væske: mælk dato overskredet, øl, kærnemælk eller æblejuice

20 g gær 700 - 800 g mel

1 dl valnødder + 1 dl solsikkekerner

2 tsk. salt 2 tsk. Sukker

1/2 dl olie

Bages næste morgen. Evt. Efterhæver med vand i bradepande 1/2 time. Dejevægt i alt 1,125 g

6 burgerboller a 100 g bagt vægt 83 g

7 boller 75 g trykkes flade, varmes i brødrister bagt 67 g

Tænd for ovnen 220

Pensles med kaffe eller æg og birkes eller sesam

Bages i 11-12 min

Morgenboller a 75g dejvægt= 15 stk, pris pr bolle.

Når du bager brød bliver det mere lækkert hvis melet har et højt proteinindhold. De billige meltyper har normale 9-11% protein, hvor de dyrere har et indhold på 12 – 16%. Når du ælter dejen vil proteinet (gluten) blive elastisk som en gummibånd. Når det bages vil det hæve og holde en luftig struktur i bødet.

For at undgå stråforkorter er det en god ide at anvende danskproduceret mel. Og helt optimalt er det også at købe mere miljøvenligt mel, fx Ø mærket

## Gammeldags sødmælks franskbrød

Smelt 300 g smør/margarine og tilsæt ¾ l mælk, så det kun bliver lunkent (35gr)

50g gær, 2 tsk sukker, ½ tsk salt kommes i og røres så gæren opløses

Ælt det med ca. 900g hvedemel i 10 minutter på røremaskinen. Tilsæt evt. lidt mere mel til dejen er blød og smidig og den slipper skålen. Hæver i skålen, og formes til 2 brød eller kommes i en smurt form. Hæver igen så de ser flotte ud. Pensles med sammenpisket æg, og drysses med egne birkes. Klip overfalden lidt med en saks. Sættes i kold ovn som sættes på 200 C i ca. 40 minutter eller til det ser færdigt ud.

## Grønne Fastelavnsboller med marcipan

Efter jul er der ofte billig marcipan og nougat i butikkerne. Nogle har rester af forskelligt slik efter julen. Sammen med sur æblemos er det perfekt fyld til fastelavnsboller

25 g gær – udrøres i 2 dl koldt vand – derefter iblandes:

100 g smeltet smør

1/2 dl sukker

1/2 tsk. salt

1 æg

ca. 400g mel

Røres godt sammen. Dejen må gerne være lidt klistret. Hæver ca. 1time.

Æltes igen på bordet og 12 boller trilles og mases flade på bordet. På hver bolle lægges 1spsk. æblemos og et stykke marcipan/nougat, chokoladerester, frugtkompot eller lignende. Formes som boller som trykkes godt sammen i bunden så fyldet ikke løber ud.

Hæver et par timer. Ovnen tændes på 200 C°, og bollerne pensles med æg.

Bagetid ca. 15 - 20 min. Pyntes evt. med farvet glasur.

**CO2 tips:** Der kan bruges rester af julegodter, marmelade, eller æblemos fra egen have. Man slipper for at lave remonce. Efter jul er der billige julegodter i butikkerne. Til mine grønne Fastelavnsboller købte jeg 250g marcipannougat i Aldi for 6 kr. og sammen med sur æblemos fra mine Filippaæbler smager det godt. Eller 250kr marcipan nedsat til 25kr (2/21)

## Bedstemor kringle med marcipan

½ pakke gær røres ud i 1 dl mælk

Hæld 1 dl kogende vand over 100 g smør, så det smelter

Tilsæt 3 tsk. Sukker, ½ tsk. Salt og ca. 400 g mel

Røres sammen hæver 1 time. Må genen være lidt klistret

Dejen deles i to stykker og formes til en stang og fyldet lægges på. Æblemos og marcipanklumper eller chokoladerester smager dejlig frisk. Siderne lukkes godt sammen på midten, og det hæver et par timer. Ovnen tændes på 220 grader og stængerne pensles og drysses med (te) sukker og hjemmedyrkede valnødder. Bages ca. 12 min til de er godt brune. Spises straks. Giv naboen et stykke. Afkøles udenfor inden det kommer i fryseren.

## Lagkage med marcipan

Den nemme lagkage er at købe nogle færdigbagte bunde og lægge dem kreativt sammen med frugt, marcipan og creme eller flødeskum. Brug ostehøvlen til at skive marcipanen og læg den mellem lagene sammen med fx pisket flødeskum med hindbær eller brombær. Er de fra fryseren er det en god ide, at tilsætte et par husblas. Og evt. lave lagkagen i en springform. Har man æggehvinder tilovers så bag en marengsbund ( s.x) eller en valnøddebund ( s.x)

Bund med marcipan:

200g marcipan 1 dl sukker (100g) 200g blødt smør 1 dl mel (60g) Evt. et par dråbe mandelessens	Blandes i en foodprocessor og kommes i en smurt bageform. Bages ved 170°C i ca. 30 min. Må gerne være lidt ubagt. Kan også blandes i hånden.
--	--

Lagkage samlet med 2 købte bunde og en marcipanbund. ½ liter piskefløde er pisket, og ca. halvdelen er blandet med Ca. 200g optøet hindbær fra haven. Som det ses af Foto: Marcipan lagkagen samlet i en springform beklædt med plastfolie. Pyntet med pålægschokolade, der nemt smeltes med en hårtørrer. Pyntes med halve syltede hyben ( side x) og valnødder af egen avl.

Brødblomster:

Tærteform

## Tips og ideer

Skolebørn har gennem tiderne lært i skolekøkkenet at første punkt i bageprocessen var "tænd ovnen" De gamle ovne med traditionel over/undervarmelegeme var 15 – 20 minutter om at varme op, hvor de nyere varmluftsovne kun er 5 – 7 minutter om at nå 200 grader. Så derfor kan man spare meget energi ved at sætte i kold ovn. Dette råd er vigtigst om sommeren, da varmen fra ovnen anvendes til rumopvarmning om vinteren

### Frugtoller 8/13

2 x Dej 500 vand 1/2 pose gær 1salt 4 sukker 100 smør. Billig proteinmel fra aldi  
Æltet i foodprocessor lind dej står v 20 natten over.

Deles i 4 og der tilsættes 2 dl solsikkefrø og 1/2 dl knækkede hvedekerner. ( Ikke i nr. 4)  
Æltes 8 min på maskine

Formes til 40 g ( runde kuvert) eller 70 g boller. Hæver 2 timer . Nr 1 i ovn så den er størst

1 hindbærsylte og sesam.... Boller 70 g og runde

2-1 dl hakket abrikos, revet æble birkes

3-1dl finthakket peber pyntet med græskarkerner

4 hakket amarantblomster og lidt revet æble, pyntet med amarant

Vurdering

Der kan tilsættes 1 dl solsikke og 1 dl knækket hvede eller valnødder

1 svært at smage hindbær.... Der tilsættes 1 dl friske hindbær eller 3/4 dl sukker hindbær

2. Fin konsistens der kan tilsættes flere end 12. Forslag 20 og 1 revet æble  
3 lækker med finthakket peber, men også her kan der komme flere i det svinder. Og her med k  
4 kan ikke smage amarant og æble.... Mere smagsstof  
Vægt? 10 boller 620  
Lille runde brød 490  
Store 560  
346, 257, 600,338 ialt

## Mariettes citronkage - foto

# Kager

## Provstekage fra Browst (testes)

250g mel (ca.4 dl)	Fyld:
50g margarine	100g margarine
300g sukker (3½dl)	100g kokosmel (2½dl)
4 æg	150g mørk farin (2dl)
2 dl mælk	½ dl mælk
3 tsk. Bagepulver	Alt smeltes sammen i en gryde
1 tsk. vaniljesukker	

Æg og sukker piskes og resten tilsættes- Kommes i en bradepande og bages i 15 -20 min ved 190° Fyldet koges sammen, kommes på og bages i ca. 5 min ved 225°

## Rugbrødslagkage (testes)

6 æg og 150g sukker piskes skummende og resten vendes i:  
ca. 200g gammelt revet rugbrød, 1 spsk mel, 1 tsk bagepulver, 50g revet chokolade  
Evt. 100g nødder eller valnødder  
Fyld dejen i 3 lagkageforme og bag den 200 i ca. 15 min. lægges sammen med flødeskum og pyntes kreative.  
TIPS 1: brug Foodprocessor til findeling af rugbrød chokolade og nødder.  
Tips 2: kom dejen i en springform og bag den ved 170 grader i ca. 25 min

## Fru Grøn's Januar appelsinkage

250 g smør  
400 g sukker  
5 æg (ML)  
250 g mel

70 g kokosmel  
5 ts. Bagepulver  
1 ts. Vaniljesukker  
4 ts. Reven appelsinskræl (ikke sprøjtede;0)  
3 dl saft af appelsiner og citroner

Alt kommes i en skål. Smørret skal have stuetemperatur. Røres et par minutter til en ensartet masse med piskeren

Man kan også røre den efter gammeldags metode, hvor smør og sukker røres luftigt og 1 æg tilsættes ad gangen. Derefter røres de øvrige ingredienser i til en ensartet masse. Kommes i en bradepande, der er fodret med bagepapir. Sættes i ovnen, som startes ved 160 grader (varmluft) i ca. 40 minutter til den er pæn brun og gennembagt.

**Pynt:**

4 dl piskefløde, 1½ dl sukker, 50 g kakao, 1 ts vaniljesukker piskes sammen til fast skum. Hviler i køleskabet 1 time og smøres på den helt afkølede kage. Man skæres kagen ud i små firkanter (i stedet for muffins) og sættes en top af chokoladeskummet på hver kage. Pyntes med have valnødder, appelsinskiver og evt. lidt hakket timian.

## Kiksekage

Lidt historie om kiksekagen som blev populært til fødselsdage i 1960–1970. Min mormor lavede kiksekage til vores fødselsdage. De var lavet på friske æg, kakao og palmin!

Sundhed og Risiko

Jo, i julen 1999 døde to personer efter at have indtaget salmonellainficeret kiksekage og Samvirke skriver om et lignende tilfælde i 2009 hvor far og søn døde efter at have spist inficeret kiksekage.

Problemet var salmonella i de rå æg.

Men efter 2011 er danske æg officielt blevet erklæret fri for salmonella, og sygdom og dødsfald er blevet ekstremt sjældne (ChatGBT)

Hvis æg fra egen besætning ikke er vaccineret, kan de dog bære salmonella. Det er en god idé at pasteurisere dem selv, hvis de anvendes rå i cremer, is og kiksekage. Notat: Sådan pasteuriserer du æg

Bruger du købte friske æg til kiksekagen bør den spises inden for 1-2 dage. Hvis du anvender pasteuriserede æg vil holdbarheden være 4-5 dage i køleskabet. Kiksekager har en holdbarhed på ca. 3 måneder i fryseren.



**FruGrøn's opskrift: 2025**

125g smør smeltes forsigtigt med ca. 150g fløde chokolade og 150g mørk i en gryde. Tilsæt ½- 1 dl sigtet flormelis, 2 pasteuriserede æggeblommer og 1 tsk. reven appelsin skal. Brug firkantede Saltkiks (fxTuc). Det giver en ekstra pikant smag og de bliver mindre søde. Holdbarhed 4-5 dage i køleskab

<p><b><u>Gyldendahls blå kogebog 1968 p. 498</u></b> 2 æg, 4 dl flormelis piskes og 350g smeltet og afkølet palmin røres i sammen med 3-4 spsk. kakao, 1 spsk. Vaniljesukker. + 1 pakke firkantede kiks</p>	<p>Ingen advarsel om holdbarhed, hvis der anvendes rå æg.</p>
<p><b><u>Arla Kiksekage 2025</u></b> 125g smør smeltes med 300g mørk chokolade Afkøles og 1 dl flormelis og 2 æggeblommer tilsættes, ca. 20 firkantede vaniljekiks</p>	<p>Ingen advarsel om holdbarhed, hvis der anvendes rå æg.</p>
<p><b><u>FruGrøns opskrift: 2025</u></b> 125g smør smeltes med ca. 150g flødechokolade og 150g mørk. Tilsæt 1 dl sigtet flormelis, 2 pasteuriserede æggeblommer og lidt reven skal af en appelsin. Brug firkantede Saltkiks. Det giver en ekstra pikant smag og de bliver mindre søde. Holdbarhed god</p>	

Politiken "Vi bager" fra 1969 har to opskrifter på kiksekage (side 253) Den gamle med palmin og kakao, og en nyere opskrift med fløde og smør/margarine og kakao

Ingen opskrifter på kiksekage i

Suhr Mad, 1968

God mad let at lave, 2011

Politikens "Den store bagebog" 2007

## **Chokolade lagkage med valnødder**

4 æg

250g melis

150 g mel

1 tsk. Bagepulver

100g hakkede valnødder

100g mørk chokolade eller 3-4 spsk. kakao

1 dl stærk kaffe

Pisk æg og sukker og vend de øvrige ingredienser i. Kommes i en godt smurt springform og bages ved 170 i xx minutter.

Kagen køler og deles i 3 lag med en skarp kniv. Lægges sammen med flødeskum. Evt iblandet frugter, hindbær Foto dec.2020

## **Lissie nøddekage**

200g nødder

2 æg,

125g sukker

1 tsk bagepulver

Æg og dukker piskes skummende og nødder og bagepulver kommes i. Kommes i smurt og melet springform. Bages ved. 170 i ca. 35 min Skæres igennem

## **Chokoladecake med syltetøj hindbær gammelt**

300g smør

4 store æg

6 dl sukker

Røres godt sammen

9 dl mel - 540 g og

5 tsk bagepulver, 4 tsk vaniljesukker og 5 spsk. Kakao

Tilsæt 3 dl saft, marmelade eller anden væske

Hæld saft eller langlandske kirsebær vodka

I alt 1,4 kg ikke vejet

Røres godt sammen og kommes i en bradepande. Bages ved 160 varmluft i XXL min

## **Grøn kage med appelsinsyltetøj**

250 g smør

250 g sukker

4 store æg

500 mel

2 tsk bagepulver 20g  
1 dl appelsinsyltetøj  
1 dl citron eller appelsinsaft  
Kommers i bradepande eller 2 mindre forme  
Bages ved 160 grader i ca. 1,3 kg ikke vejet. Svind 10%?

## Marcus grigos lakrids og tranekær småkager

<http://www.madakademietsmad.dk/vores-opskrifter/Markus-Grigos-lakrids-tranebaer-smakager/>

## Frugtmuffins nemme

300 g - 5 dl mel  
90 g - 1 dl sukker  
1/2 tsk. Salt  
3 tsk. Bagepulver  
2 æg  
2,5 dl mælk  
1 1/4 dl olie  
250g frugt  
200g hindbær +50 g Aronia + mynte.  
Det tørre røres sammen med en gaffel og det våde røres i. Derefter tilsættes frugten som gerne må være lidt hel  
Kommers i små forme fyldes næsten op, da ge hæver lidt. Bages ved 180 grader i varmluftsovn ca. 15 min

## Makron Muffins

3 æg  
2 dl sukker  
150g smør – smelt i mikroen  
2 dl mel  
150 g makroner (ca.)  
Pisk æg og sukker til æggesnaps og rør de øvrige ingredienser i. evt.  
Lidt hakket valnødder, ingefær eller andet krydderi  
Hældes i muffins forme. Kommers i ovnen som sættes på 200.grader. Bages ca. 20 minutter

## Bedstemor Annes Sirupskage for børn og voksne

Følgende kommers i skålen:

175 g sirup (godt 1dl)

1 dl sukker

3 dl mel

1 ¼ dl kærnemælk

1 æg

1 tsk. Natron

2 tsk. kanel

Røres godt sammen. Bages i en form ca.30x20 cm. Stilles i kold ovn og bager ca. 40 min ved 150C. Kagen kan med fordel gemmes på et køligt sted.

Tips: Bag dobbelt portion og den ene halvdel af dejen æltes med mere mel, således at børnene kan lave julefigurer. Dejen udrulles og der udstikkes forskellige julefigurer som bages og ophænges med rødt silkebånd. Eller de pyntes med glasur og et glansbillede af en nissemand.

### **Bedstemor Annes Sirupskage for voksne**

250g mørk sirup

125g sukker

75g smør

3½ dl kærnemælk

700 g mel

1½ tsk. natron

1½ tsk. kanel

1½ tsk. Ingefær – evt. frisk

evt. ½ tsk. nelliker

evt. reven citronskal

### **Æblemarengskage (testes)**

2æg piskes med 100g sukker til det er skummende. Vend 100g mel med 1 tsk bagepulver i. evt. citron eller hakket valnødder. Kommen i en smurt springform og bages ½ time ved 180g indtil den kan bære æblemosen.

Marengs piskes af 2 æggehvinder og 1 dl sukker. Kommes over æblemassen og bages ved 150gr indtil den er stiv og brun

### **Pund til pund kage (TESTES)**

250g smør/margarine

250g sukker

250g mel

5 æg

Fyld ca. 150 gram fx 75 g hakket valnødder, tørret blommer og 150g hakket chokolade eller citron/appelsinsaft

Rørt kage: blødt fedtstof røres med sukker hvorefter æggene tilsættes et ad gangen.

Mel og fyld røres i til en ensartet masse.

Hældes i en smurt melet sandkageform og bages ved 160 gr i ca 1 time. Læg formen på siden og lad kagen løsne sig i 5 minutter inden den tages f formen. Læg pålægschokolade på kagen mens den er varm og pyntes med noget grønt.

### **Kokosmakroner** 14/12/20

2 æg

2 dl sukker

200g kokosmel (= 1 pose)

2 spsk. Mel

Evt. lidt citronsaft

Æg og sukker piskes skummende og hvidt, og mel og kokos vendes i.

Sættes på bageplade med 2 teskeer i små toppe. Glattes med våde fingre

I kold ovn og bages ved 170°C i 10-12 min, afhængig af størrelse.

### **Havregrynsmakroner** (14.12.20)

200g smør

3 dl havregryn

3 dl sukker

3 dl mel

Evt. 1 dl hakkede valnødder

2 tsk natron

Variation: kom 1 tsk revet ingefær, citronskræl eller 1 tsk kanel

Æltes og trilles til kuler som trykkes let. Sættes i koldovn og bages ved 180 til de er gyldne, ca.15 min. Hviler lidt på pladen inden de lægges på rist. Lægges i kagedåse efter afkøling. Makronerne kan med fordel bruges i en lagkage.

Maj 2024. Bagt 1½ portion sm gav 1.116 kg = 153 småkager a 7,3 g. udgift? Hos bager

### **Kokosmarengs af restehvider foto 11.5.24**

21.08.20 Vi har fået tartarer, og der står 4 æggehvider i køleskabet.

4 æggehvider piskes så stive at skålen kan vendes

Pisk der derefter 1 dl sukker i. Derefter endnu 1 dl sukker, saft af 1/2 - 1 citron. Evt lidt reven skal af citron, gul frugtfarve. Piskes godt

Kokosmel efter behov vendes i. Sættes på bagepapir som små reder eller kys. kom

begge plader i ovnen og bag dem ved 150 grader i ca.40minutter. Efter 20 min byttes der om på pladerne så de får lige meget varme for neden og foroven. Se foto

Kommes der et par spsk. Mel i massen bliver de mere faste.  
Rederne anrettes. Med et par isklumper og masser af brombær guf. Evt. Friske brombær. Meget grøn dessert.

### **Florentinere**

100g margarine

125g melis

75g maizenamel

50g hakkede valnødder

Reven appelsinskræl

2 tsk vaniljesukker eller ½ stang

Blendes i foodprocessor først nødder. Derefter rør margarine og sukker

Hviler lidt stor afstand 8 min ved 180

### **Kniblingekager**

125g margarine

125g sukker

125g mel

125 g hakkede valnødder

Alt æltes sammen. Rulles til små kugler som trykkes flade. Bages lysebrune ved 225gr i

5-6 min

Kan bruges som dessert med is eller flødeskum

### **Susannes chokoladelagkage (pisket dej) TEST**

4 æg

2½dl sukker.

150g mel

1 tsk bagepulver

100g hakket valnødder

100g smeltet chokolade eller 3-4 spsk. Kakao

1 dl stærk kaffe

Æg og sukker piskes skummende og resten blandes forsigtigt i. Kommes i en godt smurt springform og bages ved 180gr i ? 40min??

Skæres i 3 bunde der lægges sammen med flødeskum. Revet chokolade øverst

Chokolade kage/muffins pisket dej meget bløde 5/8/2023

Småkager 14.12.23.

Kl. 11:30 til 13

1,37 kg = 9 poser af 150g seiers a31kr 279kr  
Havregrynsmakroner og specier med marcipan og citron  
2 pakker smør

6/3/2024 Bagt 1,5 portion havregrynsmakroner

Ialt 153 stk 1,115g

Udgifter

300 g smør = 30kr

4,5 dl mel = 270g ( 1 kg 6 kr) = 1,62kr

4,5 dl sukker= 405g(1 kg 12kr) = 4,86kr

4,5 dl havregryn =3 kr

3tsk natron 1kr

Valnødder

El 1,4 kwh = 4,38kr

Bagepapir oprydning 2kr

Ialt 46 kr

Købt hos bageren 150g31kr

1115g = 230kr

Foto

Pris

Test morgenboller og æltet boller

- **1 l vand 1/4 pk gær 4 tek salt 1 tsk sukker**
- **1 kg manitoba, amo 1,5 dl valnødder og lidt tørret frugt**
- **Hampfrø, birkes og sesamfrø**
- 1 æltes 10 min meget flydende med sesam
- 2 æltes røres sammen
- 1200g i folieforme
- Hæver koldt i bryggers 15grader i 7 timer
- Boller kommes i koldsved ved 220
- Dejen på det maskin æltede var mere Lind og bollerne blev mere flade.  
Rundere på det håndrørte og krummen var mest luftig på

- Konklusionen er at det er .tilstrækkeligt at røre det kortvarigt sammen. Og de hæver meget fint mere når de kommer i varm ovn, men måske en bedre skorpe på dem der kom i kold ovn. Se foto
- 
- 
- Men kun med godt mel. Meget lille forskel....
- 
- 150 g smør, blødt og stuetempereret
- 175 g sukker
- 1 tsk vaniljesukker
- 4 æg
- 5 banan, meget modne
- 40 g valnødder, hakkede
- 175 g hvedemel
- 1 tsk bagepulver
- 1 knivspids salt
- **Til pynt**
- 50 g mælkechokolade, finthakket
- 40 g valnødder, finthakkede

### **Fremgangsmåde**

Pisk smør, sukker og vaniljesukker sammen, til det er luftigt. Pisk derefter et æg i ad gangen.

Mos bananerne på en tallerken med en gaffel og rør banan og valnødder i dejen.

Bland hvedemel, bagepulver og salt sammen og sigt det i dejen. Vend dejen sammen, til den er ensartet.

Kom bagepapir i bunden af en springform på 20 cm i diameter, smør siderne med smør og kom dejen i. Bag kagen i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i 45-50 minutter.

Lad kagen køle af på en rist. Fordel chokoladen på den varme kage og lad den smelte direkte på kagen. Drys med valnødder.

## **Klimaboller**

2 pigion æbler, 1 dl valnødder og 1 dl tørret blomme blendes let i foodprocessor. Tages op og dejen æltes:

1/2 liter vand, 1/2 pk.gær, 2 tsk salt, 4tsk. honning eller syltetøj blandes og mel kommes i ca. 800-900 g. Fyldet kommes i og æltes let.

Formes til boller a 70g, vendes i birkes. 27 boller foto sidst oktober 22

Timer. Hævetid?

15/1/23 prøver med 1/2 pk gær og hævnig 1 t med start i ovn på 70 grader

( boller 7 dl vand 1/2 dl olie et stort revet æble ++++ 1,3 kg mel 5/12/22)

## **Marcipan kage**

Marcipanrester kan bruges til en lækker kage 26.05.2021

200g marcipan

2,5 dl valnødder hakkes på foodprocessor

2,5 dl sukker

2,5 dl mel

200g smør

4 æg

Saft citron

Lidt salt

1/2 tsk bagepulver

## **Småkagedej**

1 pakke smør 200g

250g mel (5dl)

90g sukker (1 dl

1 æg

Mel og sukker smuldres med fingrene i smøret.

Bages ved 180 gr i ca. 10 min efter tykkelse

## Havregrynsmakroner

Ok 1 dl hak valnødeer

2 plader iskold ovn 180gr i 10 min vendes pladerne og får ca. 10 min til

I varm ovn 180gr med 1 plade ca. 15 min

Bagt med oma bage margarine

## Ølbrød

Boller 2dl knækket hvedekerner valsemøllen

4 dl kogende vand, 5 dl øl?

4 ss honning 3 ts salt 1 dl olie, solsikkekerner.

Boller bornholmerforsøg

1

Fint økologisk durum

Pose opskrift

1/2 l vand 15 g gær kun 2 ts salt 1 ts sukker, 1/2 dl rapsolie

500 g økologisk fint durum og det passer fint med 300 g alm mel. Tilsat 1 dl græskarkærner og ca 8 hakkede abrikoser. Hæver natten over æltes igen og formes til boller på ca. 70 gram. Hæver 3 timer. 220 g opvarmet ovn bager ca. 17 min til god skorpe.... Faldt sammen, da de har hævet for meget men serveres hel se foto

2 grovboller

2 dl knækkede hvedekerne sættes i blød i 1/2 l vand og 1 ss salt 25 g gær 1/2 dl olie, 1ss sukker, speltmel ca ramsløg fra 10 blomsterstande

750 g + 700 ialt brugt 800 g fint økologisk speltmel . Hæver 2 timer æltes igen og hæver i ovnen... Med indsprøjtning og sprayøl.

20 boller, hvoraf nogle er sprayet med øl ( pænt brune men ikke så sprøde som dem er er pneslet med vand) og drysset med salt sukker og lidt citronsyre. Citronsyren blev lidt for mørk. Der var for meget citronsyre på. måske bedre med citron.... for sur Men en god opskrift

Testet igen med 2 dl hele ( kogt 20 min og 2 dl knækkede hvedekræner 1 l vand + 2 dl efter kogning.

11 g tør 2 ss salt, 16 g pr ss 2 ss sukker 14 g ss 2dl græskarkerner

Forskellige melrester af spelt sigter

3 25 juni 2013

Søde saft boller

2 dl saft 3 dl mælk. 1 ts salt 2 tsk sukker 1 æg 12,5 g gær 1 revet æble 1/2 dl flydende .marg. 1100 g hvetemjøl fra Brugsen, englemarktKoldhæver natten over ( dejvægt 1160 g)

Hvetemjøl brugsen ænglemark 1100 g og dejen slipper. Søde blødr. Æbler ikke så gennemtrængende. Skulle være et surt æble.

#### 4 madbrød

1/2 l vand 12 gær 1 ts sukker, 2-3 salt 1/2 olie, revet æble, hakket ramsløgstilke, 500 fint durrum bornholm + 400g alm mel æltet 7 min til dejen slipper. Bollebrød 50 g penslet med blanding af læsesalt, suker og lidt vinsyre. Birkes og sesam. ( dejvægt 1356)

27/2 2014

#### Sorø boller

1 dl boghvedegrøn 5 dl vand 12 g gær, 1 ts sukker, 2-3 ts salt, revet æble 2 røde, hakket fenikel fra haven

Meinerts fuldkorn og alm hvedemel

1 med grønkål halvdelen skoldet so den blev grøn

2 fenikkel håndfuld

3 persille. Alt hentet i haven

Pirokker

Af den søde dej ( skal være maddejen) 100 g dej rulles ud og 1 tsk ramsløgpesto, 10 g strimlet pålægsrester, 12 g ost Skjern. Pensles med æg birkes. Bages 210 i 10-15 min

<http://kido.dk/mad/hjemmebagt-maeskbroed-57.aspx>

Fra blog: "Jeg har forsøgt mig flere gange med en form for brød, men har dog ikke helt fundet det idelle forhold mellem de forskellig ingredienser men her er mine erfaringer:

- Brug gæren fra 2. fermentering, den er meget mildere i smagen/bitterhed end den fra 1. fermentering.
- Brug kun meget lidt gær, det hæver enormt meget.
- Brug mælk, giver mere luftig brød, måske kærnemælk (har jeg bildt mig selv ind).

Min sidste opskrift så således ud og smagt OK, jeg husker ikke hvilken et af vores bryg jeg tog det fra men mener det var en alm. ale med lav bitterhed.

2 dl. ølgær fra 2. fermentering

2 dl. mælk (evt. kærnemælk)

2 spsk. sukker

1 tsk. salt

Mel efter behov

Pensel med æg på toppen og drys med sesam eller ligendene

Bag i ovnen ved 220C

Ud af dette blev der to store franskbrød med en solid konsistens.

/allan"

Hvordan får jeg et godt

brød [http://www.oproerframaven.dk/download/Om\\_mel\\_og\\_hvordan.pdf](http://www.oproerframaven.dk/download/Om_mel_og_hvordan.pdf)

Ekspertter vurderer brød og chokoladekager. alle dårlige bortset fra en

<http://politiken.dk/tjek/forbrug/tjekmad/ECE861478/de-fleste-kvik-boller-smager-faelt/>

Grydebrød mere sprødt, da det bages i en jerngryde. Verdens bedste brød fra [kvalimad.dk](http://kvalimad.dk)



SvarVideresend

Tilføj reaktion

Ikke redigerer

Kiksekage

Sådan pasteuriserer du æg selv

Metode 1: Hele æg med skal

1. Fyld en gryde med vand – Nok til at dække æggene helt.

2. Varm vandet til præcis 60-62°C – Brug et termometer for nøjagtig temperatur.

3. Læg æggene i vandet og hold temperaturen stabil i 3-4 minutter.
  - Temperaturen må ikke overstige 65°C, da æggehviten ellers begynder at koagulere.
4. Tag æggene op og køl dem hurtigt ned i en skål med iskoldt vand.



Tip: Det er vigtigt at holde temperaturen stabil – for lav, og bakterierne overlever; for høj, og æggene begynder at tilberedes.

#### Metode 2: Pasteurisering af æggeblommer og -hvider separat

Hvis din opskrift kun kræver æggeblommer eller hvider:

1. Pisk blommer/hvider med 1 spsk væske (vand/mælk) pr. æg.
2. Varm langsomt op i et vandbad til ca. 60-63°C, mens du rører konstant.
3. Hold temperaturen i 3 minutter, og sørg for, at massen ikke bliver for varm.
4. Tag af varmen og køl ned hurtigt.

Disse metoder gør æggene sikre at bruge i rå retter som kiksekage, tiramisu eller hjemmelavet mayonnaise, samtidig med at de bevarer deres konsistens

Madbrød nu 7/25

400g vand 10g gær

Ca. 500g mel , 3 spsk olie, 2 tsk salt, 1tsk sukker

Æltes godt og hældes i en form hvor der er hældt 1 del olie Hæver natten over. Prikkes med fingrene og der kommes oliven, bær, salt ...

( 10 g gær 600 g vand, 750g mel 2 tsk salt, 1 tsk sukker, olie i formen

Havregrynsmakroner 23/11

Bagt med kærgården og det er helt fint. De bliver sprøde. Sammenlignet med smør ok.

Småkager skal være småkager. På foto er de 8 g og de skal kun bage 9-12 min ved 180

Bagt 200 på få timer. Meget nemme



OPSKRIFT: Brombær-muffins med hvid chokolade

Lige nu bugner brombærbuskene med lækre, solmodne brombær. Derfor har vi selvfølgelig været en tur i køkkenet, hvor vi har bagt dejlige brombær-muffins med

hvid chokolade, toppet med en lækker cream cheese frosting



Vil du også



bage de lækre kager? Så find opskriften lige her



DET SKAL DU BRUGE | 12 stk

Muffins:

100 g sukker

130 g blødt smør

3 æg

200 g hvedemel

1 tsk bagepulver

1 tsk vaniljesukker

100 g brombær

100 g hvid chokolade

Creme cheese frosting:

1 dl fløde

50 g flødeost

30 g flødeost

1 tsk vaniljesukker

0,5 tsk revet citronskal



SÅDAN GØR DU:

Pisk smør og sukker godt sammen. Rør æggene i. Når det hele er rørt sammen tilsættes mel, bagepulver og vaniljesukker. Rør det hele godt sammen.

Hak chokoladen groft. Hæld chokolade og brombær i dejen og rør forsigtigt rundt, så det fordeler sig ud i dejen.

Fordel dejen i 12 muffinsforme og bag i ovnen på 180 grader varmluft i 20-25 minutter.

Pisk alle ingredienserne til cream cheese-frostingen sammen. Put den færdigpiskede frosting i en sprøjtepose med en rund tyl, og lav så små dutter rundt i kanten på de afkølede muffins.

Træk dem ind mod midten med enden af en teske, og placer et halvt brombær i



midten. Herefter er de klar til servering

Psst ... Den smarte isske, der her bruges til at dosere mængden af dej, finder du lige her

Kiksekage

250g c



Risbjerg den 28. juli 2007

### Mariettes Citronkage med 3 økologiske citroner

4 æg, 180 g sukker/ lyst rørsukker, reven skal og saft af 1 citron, ½ dl fløde, 3 tsk bagepulver, 180 g mel, 100 g smeltet smør

Æg og sukker piskes let og skummende. Tilsæt resten i rækkefølge. Fyld dejen i en smørmurt rund form. Bages ved 175-180 grader i cirka 30 min.

Sirup: 50 g sukker/lyst rørsukker + ½ dl vand koges i 3 min. Saft af 1 citron og skal af en ½ citron tilsættes. Dryppes over den endnu varme kage.

Glasur: Saft af ½ citron og skal af en ½ citron + 120 g flormelis

175° i 30 min







	Kg CO2 pr.person		Pris 4 personer	Pris pr. portion
Med 700g oksebov	6,5kg	opskrift	109kr	27kr
Med 700g oksefilet	11,7kg	Plus 81%	319kr	80kr
Med 350g oksebov	3,8kg	Minus 41%	74kr	19kr
Med 700g svinekød	2,2kg	Minus 67%	81kr	20kr
Vegetar	0,7kg	Minus 90%	53kr	13kr