

Dansk Hverdags-Madlavning

en inspirations kogebog

HverdagsMad



Dessurter 1

32 opskrifter

En del af "Dansk HverdagsMad" serien

Skrevet og udgivet af John Preus

Isbn 978-87-90064-29-7

Udgivelsesår 2024

Skrevet og udgivet af John Preus

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Desserter kan være prikken over i-et, den perfekte afrunding på et måltid, eller måske bare en forlængelse af måltidet og hyggen, men desserter kan også "bare" være en måde at strække et måltid, så alle bliver mætte, og ofte er de alle dele.

Dette er ikke en dessertbog i gammeldags forstand, jeg vil ikke prale med en masse fancy opstillinger og indviklede retter. Det her er bare helt almindelig sund fornuft, nemme desserter, som jeg sagtens kan finde på at bruge til hverdag, eller som forkælelse til nogen, der har fortjent det.

Det skal være sjovt at lave mad, og nemt og relativt hurtigt, men vigtigst af alt...

Det skal stadig smage godt! Virkeligt godt!

Så det er her du kommer ind. Komplicerede opskrift, som du følger til punkt og prikke, levner nemlig ikke dig mulighed for at ændre på, hvordan du synes, at det skal smage. Hvis det virkelig skal smage godt, og du kan føle dig stolt over resultatet, så skal du påvirke opskrifterne. Så nu er det slut med at følge opskrifter slavisk, overgå til trial n' error og bliv bedre. Her er første del af

John's Desserter

Nogle er nyere end andre, nogle er fra min barndom i 60'erne. Nogle få er fra rejser i udlandet, langt de fleste er "gamle kendinge i nyt tøj". Husk at det ikke er nok at kigge på kalorier, mængden er den vigtigste faktor, så hvis der er for mange kalorier i en ret for dig, så spis tilsvarende mindre i stedet for at gå på kompromis med smagen.

Desserter er ikke kun efter aftensmaden, det er også lækkersager

Lækkersager, som vi kalder det i vores hjem, er et efter-skole-måltid, når man er gået helt sukkerkold, og kan være alt fra lidt chips, til et stykke kage.

Opskrifterne er skrevet til folk, som har lidt erfaring i et køkken, måske udelader de noget i forhold til dig, eller måske er der for mange ting i dem, som du allerede ved, men deres primære formål er at inspirere dig til at prøve noget nyt uden at skulle lære en masse komplicerede opskrifter.

Læs din valgte opskrift godt igennem, inden du går i gang, måske skal der f.eks. også indkøbes ting til tilbehør eller sauce

Jeg er ikke kok, men en gammel mand på 66 år, som har lavet mad 360 dage om året, siden jeg var 16 år gammel, og da det er svært for mig at følge en opskrift uden at pille lidt ved den, så er det blevet til mange forskellige retter gennem årene.

Opskrifternes navne er mine påhit, dannet f.eks. ud fra steder som jeg husker retten på, personer som var sammen med mig, da jeg først fandt på det, eller nogen jeg så, da jeg skrev opskriften ned o.l. Navne er netop gode til at genkende ting, og er ofte kortere end at skulle beskrive præcist. Pandekager fra KEA f.eks. i stedet for pandekager med øl, smør, kardemomme og vaniljesukker.

Husk at skrive dine ændringer ned, så du får gavn af dem næste gang!

John Preus

John's Syltede Pærer	1
Camillas Chokoladesauce.....	1
Preusser is / milkshakes	2
Mutti's Risengrød.....	3
Pandekager fra KEA.....	4
John's Banan Muffins.....	5
Mette's isvafler	6
Maria's Belgiske vafler	7
Miklas' Vafler	8
Conny's Risalamande af Risengrød	9
Kagemand/kone fra Violvej.....	10
Mocca Eclair fra Nancy.....	11
Brombær/hindbær tærte fra Limerick.....	12
Takita's Jordbærtærte.....	13
Frugtsuppe med is fra Mogenstrup	14
Jule Småkager	15
Thomas' Nøddehorn	16
Mutti's Klatkager.....	17
Arme Riddere fra Meistersvej.....	18
Anne's AnneKage	19
Miklas' Banankage	20
Drømmekage fra Enø	21
Den Ultimative Kærnemælks Koldskål	22
Simon's Creme Bullar	23
Simon's Creme Brulé/Flan Caramello	24
Conny's Æbleskiver	25
Julietta's Frugtsalat/Waldo's salat	26
Farmor Kathrine's Lucia Kanelboller	27
Mutti's Berlinere	28
Lagkager til lagkagespisere	29
Josephine's Citronfromage	29
TiraMuskat fra Mikoto	31
Pleskner fra Viborggade.....	32

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

John's Syltede Pærer

Lækker gammeldags dessert, som kan laves lang tid før brug. Servér f.eks. med chokoladesauce og flødeskum

Det skal du bruge:

- 2 kg modne pærer
- 2 spsk vaniljesukker
- 600 sukker
- ½ dl eddike
- 2 dl vand
- 2 hættefulde Atamon (1 til lagen og 1 til at skylle dine glas)
-



Sådan gør du:

Vask, skræl og halvér dine pærer, fjern kernehuset og stilk-stregen. Kog en lage af sukker, vaniljesukker, eddike og vand til sukkeret er opløst. Lad de halve pærer koge heri til de er møre. Skyl dine glas og låg i kogende vand tilsat en hættefuld Atamon. Tag pærerne op af lagen og fordel dem i glassene. Tilsæt en hættefuld Atamon til lagen, giv den et kort opkog, og hæld den over pærerne. Pærerne flyder ovenpå til at starte med, men der skal være plads i lagen til at alle pærerne med tiden kan synke ned i lagen. Sæt tætsluttende låg på dine glas. Kan holde sig længe, så du behøver ikke at spise dem samme dag. Holder sig selvfølgelig længst tid, hvis glasset ikke har været åbnet siden fremstilling af dine henkogte pærer.

Kan serveres med: Chokoladesovs, flødeskum, vaniljecreme, is o.m.a.

Camullas Chokoladesauce

Lækker, nem, den personlige detalje til f.eks. jordbær, henkogte pærer, is, melon, budding etc.

Det skal du bruge:

- ¼ l piskefløde
- 200 g mørk koge-chokolade
- 1 spsk smør
- Evt. 2-3 spsk tørret jordbær- eller hindbærdrys

Sådan gør du:

Bræk din chokolade i mindre stykker, bring fløden i kog ved middelvarme, skru ned for varmen og tilsæt chokolade og smør. Rør i blandingen til chokoladen er helt opløst. Afkøles lidt inden servering. Tilsæt eventuelt lidt tørret hindbær- eller jordbærdrys, for at give den en lille frugtagtig eftersmag.

Kan serveres til: næsten alle desserter

Husk! Det er ok at " snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Preusser is / milkshakes

Lækker is anretning, der kan "spises" med sugerør

Det skal du bruge:

- 200 ml bourbon vanilje is
- ½ til 1 dl appelsinsodavand
- et lille stykke chokolade f.eks. Orangestang
- lidt pynt
-
- I voksen-udgaven:
4cl hvid rom

Sådan gør du:

Læg 200 ml is i et stort glas (0,4 l) tilsæt ½ dl appelsinsodavand, og eventuelt hvid rom, og rør forsigtigt rundt indtil skeen kan stå af sig selv og al isen er semi-flydende som tynd softice. Tilsæt mere sodavand hvis nødvendigt. Pynt isen med f.eks. lidt citronmelisse eller mynteblade og måske lidt frugt.

Varianter: Chokolade is-cola-cognac, skildpadde is-abrikos sodavand-vodka, jordbær is-faxe booster-tequila o.m.a.

Server den blandet, men ikke omrørt, lad gæsterne selv sidde og hygge-omrøre eller bland den med håndmixer til alle gæsterne på en gang.



Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Mutti's Risengrød

Nok en af de mest julede retter.

Det skal du bruge:

- 3 dl vand
- 180g grødris (2 1/2dl)
- 1 liter sødmælk
- 1 tsk salt
-
- smør til smørklatter
- kanelukker
(1-2 spsk kanel til 1 dl sukker)



Sådan gør du:

Kog risene i vandet i et par minutter under omrøring, tilsæt mælken, og lad koge i 5-10 min ved svag varme, læg låg på og kog i yderlige ca. 30 min. Rør ind i mellem rundt i grøden.

Hvis risengrøden skal bruges til Risalamande, skal du ikke smage grøden til med lidt salt.

Kan serveres til: næsten alle måltider, eller som selvstændig ret.

Pandekager fra KEA

Klassisk gammel dessert som vi alle elsker

Det skal du bruge:

- 400g mel
- 1 tsk salt
- 2 spsk sukker
- 8 dl mælk
- 8 æg
- 100 g smeltet smør
- 2 dl øl
- 1 tsk kardemomme
- 2 spsk vaniljesukker
-



Sådan gør du:

Rør mel, salt, sukker, kardemomme, vaniljesukker og æg sammen til en sej flydende masse, tilsæt smeltet smør og øl, pisk med en elpisker. Tilsæt mælk lidt ad gangen, imens der piskes, indtil blandingen er helt jævn. Lad den hvile i 20 min.

Varm din favorit pandekagepande (eller din pandekagemaskine) op, pisk din dej igen og begynd at bage dine pandekager. Læg en lille bitte klat smør på panden, hold den lidt skævt og hæld lidt (ca. ½ dl) dej ud på panden, mens du drejer den rundt, så dejen fordeler sig over det hele. (Det kræver lidt øvelse og mængden af dej skal nok reguleres efter pandestørrelse, og hvor tyk dejen er. Tynd dej giver tynde crepes/pandekager).

Det er ikke sikkert at du behøver at lægge lidt smør på hver gang, men hvis panden ser tør ud, skal du. Smørret fordeler varmen og forhindrer, at de brænder sorte.

Pisk ind i mellem i dejen, da melet synker til bunds. Når du har brugt ca. halvdelen af blandingen, skal du nok tilsætte lidt mere mælk.

Kan serveres med: Sukker, syltetøj, chokoladesovs, frugt, henkogte frugter, Nutella, is o.m.a.

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

John's Banan Muffins

Nemt og velsmagende, holder 4 dage i køleskab... hvis de ikke er spist før.

Det skal du bruge:

- 4 æg
- 300 g sukker (ca. 3½ dl)
- 2 spsk vaniljesukker
- 2 tsk askorbinsyre
- 400 g hvedemel (ca. 7 dl)
- 4 tsk bagepulver
- 250 g smør
- 4 modne bananer
- 200 g mørk chokolade (ca. 55% kakao)
- En mellemstor gulerod (skal rives fint)

Glasure

- 200 g flormelis (ca. 4 dl)
- 3 spsk kakao
- Lidt kogende vand



Sådan gør du:

Smelt smørret ved svag varme og afkøl. Pisk æg, sukker og vaniljesukker hvidt og skummende. Hæld hvedemel, askorbinsyre (for længere holdbarhed) og bagepulver igennem en sigte i æggemassen. Rør smeltet afkølet smør i æggemassen sammen med moste bananer, fint revet gulerod og grofthakket chokolade. Fordel dejen i 30 silikone-muffin-forme (ca. 0,5 dl) og bag dem midt i ovnen. Bagetid Ca. 15 min. ved 200° - traditionel ovn. Tips Muffins smager også godt med kanel eller kardemomme, tilsæt evt. 2 tsk til dejen

Glasure: Rør flormelis med kakao og lidt vand til en glasure. Kom glasuren i en frysepose, klip et lille hul i hjørnet og dekorer kagerne.

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

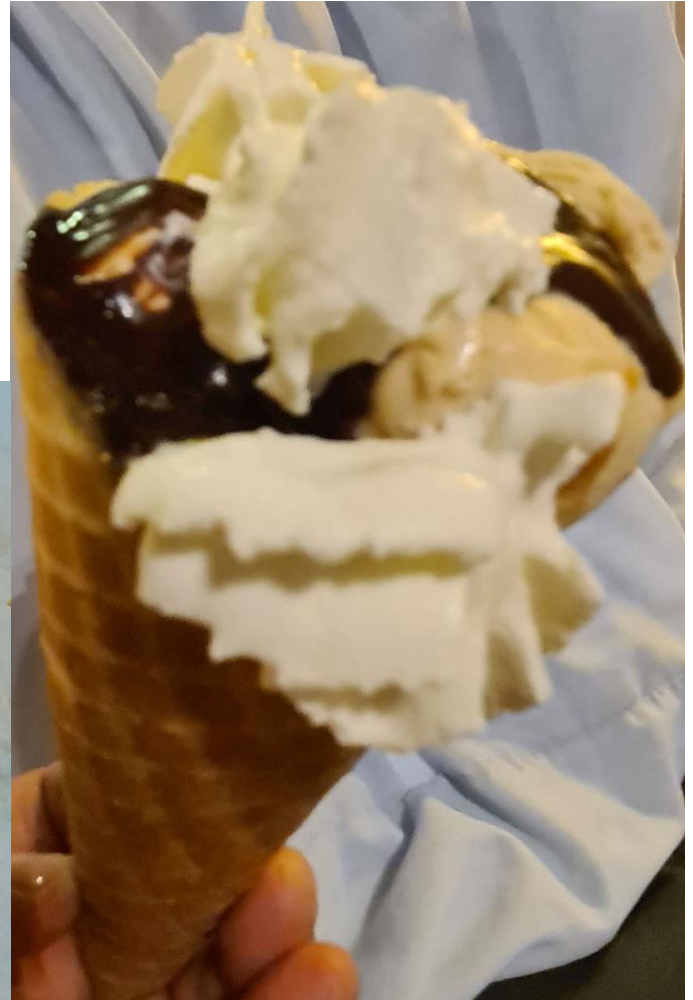
"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Mette's isvafler

Lækre sprøde vafler, der kan bruges til skåle, vaffel-sticks eller kræmmerhuse

Det skal du bruge:

- 225g sukker
- 125g smør
- 2 æg
- 250g hvedemel
- 2 spsk vaniljesukker
- 1 tsk citronsaft
-
- Vaffeljern til isvafler



Sådan gør du:

Smelt smørret og pisk det sammen med sukker, æg, vaniljesukker, citronsaft og 2,5 dl vand. Tilsæt melet lidt ad gangen uden stadig piskning. Lad dejen hvile i 10 minutter før du begynder at bage vafler af den. Husk at forme vaflerne straks efter, du tager dem ud af maskinen.

Kan serveres med: is, is, og atter is, o.m.a.

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Maria's Belgiske vafler

En rigtig dejlig dessert, som man kan kombinere med meget tilbehør.

Det skal du bruge:

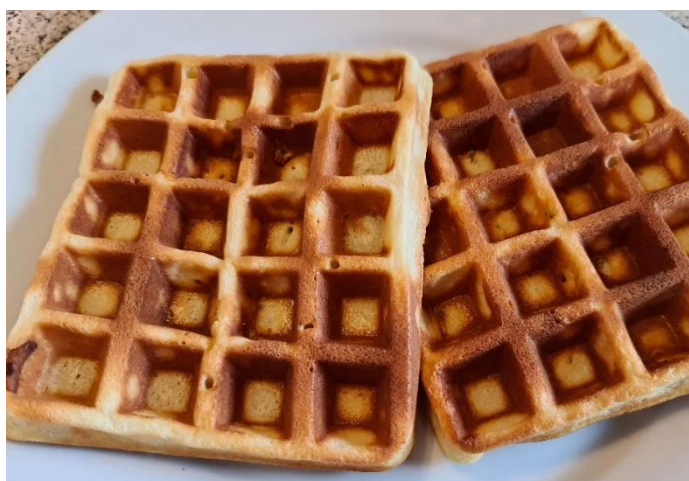
- 4 m/l æg
- 70g rørsukker
- 100g smør
- 1 spsk vaniljesukker
- 1 tsk kardemomme
- ½ tsk salt
- 250g tipi 00 hvedemel
- 2 dl mælk
- 1 dl piskefløde
- 2 tsk bagepulver
-



Sådan gør du:

Smelt smørret, del æggene i hvider og blommer. Pisk hviderne stive og sæt til side. Bland blommerne med alt det øvrige (husk altid at drysse salt og bagepulver igennem en lille si). Pisk blandingen godt med en el-pisker eller røremaskine. Vend forsigtigt de stive hvider i dejen med en ske/dejskraber. Steg vaflerne i et vaffeljern til belgiske vafler til de er gyldne. Lad dem hvile på en rist. Hvis meget sprøde vafler ønskes, kan de eventuelt få en gang til i vaffeljernet eller på en brødrister.

Kan serveres med: Alt slags is, syltetøj, karamelsauce, chokoladesauce, friske jordbær, andre frugter, måske et glas Moscato o.m.a



Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Miklas' Vafler

Lækre sprøde delikatesser lige til en hyggelig eftermiddag eller aften

Det skal du bruge:

- 250g hvedemel
- 50g risemel (for sprødhed)
- 1 spsk bagepulver
- ½ tsk fint salt
- 3 æg
- 2,5 dl piskefløde
- 1 spsk vaniljesukker
- 50g smør



Sådan gør du:

Sigt det tørre sammen og bland godt. Smelt smør sammen med piskefløde, tilsæt 2,5 dl vand og pisk det hele sammen med de 3 æg. Lad dejen hvile i 10 min og pisk den igennem igen inden du begynder at bage vaflerne.

Kan serveres med: flormelis, syltetøj, the, en god kop kaffe, is o.m.a.



Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Conny's Risalamande af Risengrød

Lyder Fransk, men er en pæredansk superdessert

Det skal du bruge:

- 2 ¼ dl Grødris (180g)
- 1 l sødmælk
- 3 dl vand
-
- 7,5 dl piskefløde
- 150 g mandler
- Korn fra 2 vaniljestænger eller 3 spsk vaniljesukker eller 1 spsk vaniljepasta
- 2 spsk sukker
-
- Kirsebærsauce (den fra Skælskør synes jeg er bedst)



Sådan gør du:

Kog risene i vandet i et par minutter under omrøring, tilsæt mælken, og lad koge i 5-10 min ved svag varme, læg låg på og kog i yderlige ca. 30 min. Rør ind i mellem rundt i grøden. Hæld grøden over i skål. Når grøden afkøles, vil den danne skind, hvis du ikke drysser et tynd lag sukker over den varme grød. Grøden kan eventuelt stå til dagen efter i køleskabet.

Kog dine mandler i en smule vand i 3-5 min, og smut skindet af dine mandler. Tag 1-2 mandler fra til mandelgaver, og hak resten relativt fint. Du kan eventuelt bruge en minihakker, pas på at det ikke bliver smulder, stop hellere tidligt og hak efter med en kniv.

Rør sukker, vanilje, og hakkede mandler sammen med risengrøden. Pisk piskefløden til flødeskum, og vend forsigtigt grødmassen i flødeskummet. Sæt på køl og dæk med folie eller låg indtil du skal bruge den. Holdbarhed 1-2 dage i køleskab.

Varm kirsebærsaucen lidt op inden servering. Bær, ikke bær, eller purerede bær er en religion. Nogen vil have det ene, andre en af de andre muligheder. Husk de hele mandler, hvis du leger med mandelgaver.

Kan serveres til: julemad, men også hele året, eventuel med jordbærsauce

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Kagemand/kone fra Violvej

Lækker klassisk børnefødselsdags nødvendighed

Det skal du bruge:

- 5 dl vand
- 250g smør
- 280g hvedemel
- 2 tsk sukker
- 7 m/l æg
-
- 3 dl flormelis til glasur
- slik til pynt



Sådan gør du:

Bring vand og smør i kog til smørret er helt opløst. Rør sukker og mel i mens gryden stadig står på blusset. Rør godt rundt i 1 minut, og tag gryden af til afkøling i 20 minutter. Pisk herefter et æg i dejen ad gangen med en elpisker, til alle æggene er pisket i og dejen er smidig, så den lige er til at sprøjte ud med en sprøjtepose.

Læg bagepapir på 2 bageplader, sprøjt nu 2 arme og 2 ben på den ene plade, hoved og mave på den anden plade. Dejen vil hæve rigtig meget så sørg for god plads mellem delene. Bages i ovnen ved 200°C varmluft i 30 minutter.

Kan serveres med: Glasur af 3 dl flormelis og lidt varmt vand, samt masser af Click-Mix eller anden mini slik.

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Mocca Eclair fra Nancy

Det lækreste, mest luftige tilbehør til en kop god kaffe

Det skal du bruge:

- 2,5 dl vand
- 125g smør
- 140g hvedemel
- 1 tsk sukker
- 4 m/l æg
-
- 1,5 dl flormelis til glasur
- espresso til glasur
- piskefløde til flødeskum og/eller vaniljecreme
- hindbærgele til pynt



Sådan gør du:

Bring vand og smør i kog til smørret er helt opløst. Rør sukker og mel i mens gryden stadig står på blusset. Rør godt rundt i 1 minut, og tag gryden af til afkøling i 20 minutter. Pisk herefter et æg i dejen ad gangen med en elpisker, til alle æggene er pisket i og dejen er smidig, så den lige er til at sprøjte ud med en sprøjtepose.

Læg bagepapir på en bageplade, sprøjt nu 8 kager med god indbyrdes afstand, da dejen vil hæve rigtigt meget. Bages i ovnen ved 200°C over- og undervarme (normal ovn) i 30 minutter. Åbn ikke lågen de første 20 min, da kagerne ellers risikerer at falde sammen. Flormelis røres til glasur med lidt varm espresso og smøres på toppen af de afkølede kager(vandbakkelse). Piskefløden piskes til flødeskum (tilsæt eventuelt lidt vaniljecreme) og fyldes ind i kagerne. En tynd stribe hindbær gele lægges måske over toppen som pynt.

Kan serveres med: en god kop kaffe og lidt kaffelikør eller Bailey

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Brombær/hindbær tærte fra Limerick

Så nem, så hurtig, så lækker, at det næsten er syndigt

Det skal du bruge:

- 150g smør
- 175g hvedemel
- 1 tsk bagepulver
- 1 æg
- 85g sukker
- 1 spsk vaniljesukker
- 3 spsk kartoffelmel
-
- 5 dl blandet frosne bær (Brombær/Hindbær)
- 250 ml piskefløde eller Creme Fraiche
- 100g chokolade-knapper
Kan undværes!



Sådan gør du:

Sigt bagepulver ned i melet. Skær smørret i små stykker som håndæltet/smuldret i melet til en ensartet smuldret masse. Ælt et æg i massen til en fast men smidig dej. Tag en lille smule af dejen fra til at skabe lidt pynt til toppen, og tryk resten ud i en smurt 24cm tærteform, helt op til kanten. Prik huller med en gaffel i hele dejen og forbag den ved 200°C varmluft i 5 minutter.

Spred 5 dl frosne brombær/hindbær ud over tærtebunden. Bland sukker, vaniljesukker og kartoffelmel og drys det ud over frugten. Den resterende dej formes til strimler eller hjerte e.l. og lægges på toppen af tærten, der bages i 15 min ved 200° C varmluft. Pisk din piskefløde til flødeskum og server til.

Kan serveres med: Creme Fraiche, flødeskum, et glas kaffelikør eller Baileys o.m.a.



Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Takita's Jordbærtærte

Jordbær møder chokolade en mandeldrøm

Det skal du bruge:

- 500g jordbær
- 3-4 dl ribsgele
- Mørdejsbund til kager
- Fragipanecreme
- 200g mørk chokolade
- 1dl piskefløde
- 1 brev vanilje kagecreme
- ½ l sødmælk
- 2 blade husblas
- ½ l piskefløde (til flødeskum)
- 28cm tærteform



Sådan gør du:

Lav din Mørdejsbund og Fragipanecreme først, forbag bunden (se herunder). Spred din Fragipanecreme ud over den forbagte bund og bag den i yderligere 20-25 minutter. Lad den afkøle i formen, sæt den derefter i køleskab, så den er helt kold, før du fortsætter. Hvis din tærteform ikke er høj nok, kan du give den et plastikbånd hele vejen rundt. (klip det eventuelt af en plastik tilbudsmappe)

Smelt din chokolade i 1 dl piskefløde, og spred den ud over din kagebund. Lad den køle igen i køleskabet. Lav imens en kagecreme af et brev Oetker kagecreme og 4 dl sødmælk, som du lader stå koldt i 20 min.

Imens ordner, skyller og halverer du dine jordbær. Spred så et lag vaniljecreme over din tærte, og placer dine jordbær som et lag oven i cremen. Varm din ribsgele op til den smelter, tilsæt 2 blade husblas (som er bløde efter at have stået i koldt vand) og hæld den flydende ribsgele ud over jordbærerne. Sæt kagen på køl, overdækket.

Kan serveres med: Flødeskum, creme fraiche, Sour creme, vanilje is o.m.a.

Takita's Mørdejsbund til kage-tærter: du skal bruge:

- 180g mel
- 100g smør
- 50g flormelis
- 1 æggeblomme

Smuldr smørret i melet, evt. i en røremaskine. Tilsæt sukker og æggeblomme. Saml eventuelt dejen med en spsk vand. Fór din tærteform med et smurt stykke bagepapir, og fordel mørdejsbunden over det. Jævnt den godt ud og stik huller i den med en gaffel, så den ikke buler under bagning. Forbag bunden i 10 min ved 180.

Takita's Fragipanecreme: du skal bruge:

- 200g mandelmel
- 4 store æg
- 120g hvedemel
- 200g sukker
- 180g smør

Pisk æg og sukker lyst og luftigt, smelt smørret og bland det hele i en røremaskine.

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Frugtsuppe med is fra Mogenstrup

Lækker gammeldags-inspireret dessert

Det skal du bruge:

- 500g rabarber
- 250g jordbær, evt. frosne
- evt. 100 g hindbær eller blåbær (gerne frosne)
- 2 spsk vaniljesukker
- 100g sukker
- 100g syltesukker
- frisk citronmelisse eller mynte til pynt
- 1 liter Bourbon-vaniljeis
-



Sådan gør du:

Skyl og rens din frugt. Skær dine rabarber i små stykker, og dine jordbær i skiver, gem eventuelt nogle skiver jordbær til pynt. Eventuelle hindbær/blåbær anvendes hele, men tag eventuelt nogle fra til pynt. Kog den øvrige frugt sammen med sukker, syltesukker i en liter vand i et kvarters tid. Lad det køle lidt af.

Si suppen og sæt den eventuel i fryseren/køleskab, så den er iskold, men ikke frossen, ved serveringen. Pynt den eventuelt med blade af citronmelisse eller mynte.

Kan serveres med: Skiver af friske jordbær, friske hindbær eller blåbær, lidt Bourbon-vaniljeis, o.m.a.



Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Jule Småkager

Småkager kan jo spises hele året, også selvom de er forbundet med Julen

Til Jødekager skal du bruge:

- 250g hvedemel, 125g sukker, ½ tsk hjortetaksalt og 200g koldt smør
- Til pynt: 1 spsk sukker blandet med ½ tsk kanel, 1 æg og lidt hasselflager



Sådan gør du:

Bland mel, sukker og hjortetaksalt, smuldr smørret heri til en løs, smuldrende masse. Ælt dejen sammen, del den i 2 og rul dem til korte, tykke ruller, som du lader hvile koldt i mindst et par timer. Bland kanel-sukker til pynt. Skær kagerne ud af rullerne i tynde skiver, pensl hver kage med æg, og drys dem med kanel-sukker. Tryk en hasselflage fast på hver og bag dem øverst i ovnen i 6 min ved 200°C varmluft. De skal køle på en rist.

Til Vaniljekranse skal du bruge:

- 375g hvedemel, 250g sukker, 4 spsk vaniljesukker og 375g koldt smør, 100g kartoffelmel, 100g mandelmel, 1 æg
Evt mere vanilje for en kraftigere smag



Sådan gør du:

Bland mel og kartoffelmel, smuldr smørret i blandingen eventuelt med en røremaskine. Tilsæt sukker og mandelmel og saml dejen med dit æg. Stil dejen tildækket i køleskab til dagen efter. Tag dejen ud af køleskabet og lad den varme ganske lidt op. Brug f.eks. en kødmaskines kageplade-stjerne eller en kraftig sprøjtepose med stjernestuds til at lave 10cm lange stjerne stænger, der foldes til cirkler på bagepapir på en bageplade. Bages 8 min ved 200°C varmluft

Til Brunkager skal du bruge:

- 500g hvedemel, 250g farin, 1 dl sirup og 250g koldt smør, 1 spsk kanel, 1 tsk nellike, 1 tsk allehånde 2 tsk ingefær, 1 appelsin, 150g mandler 50g pistaciekerner, 2 tsk potaske



Sådan gør du:

Riv skallen på din appelsin. Smelt smør, sirup og farin. Tag gryden af blusset. Bland mel med krydderier og revet appelsinskal, mandler og pistaciekerner i en røremaskine, tilsæt indholdet fra gryden, brug en dejskraber til at få det hele med. Bland potaske med 1 spsk vand og 2 spsk saft fra appelsinen, tilsæt blandingen til det øvrige og brug maskinen til at ælte det hele til en ensartet dej. Dejen kan godt stå koldt til dagen efter. Skær dejen i tynde skiver, der placeres på bagepapir på en bageplade og bages 8 min ved 175°C varmluft.

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Thomas' Nøddehorn

Lækre marcipan hapsere, måske i stedet for kranssekage?

Det skal du bruge:

- 300g marcipan
- 80g flormelis
- 1 æggehvite
- hasselnøddeflager
- 200g chokolade
evt. flere slags



Sådan gør du:

Tænd for ovnen på 200°C varmluft. Bland marcipan, flormelis og æggehvite med en håndmixer/røremaskine. Drys flormelis på et bord, og hæld marcipanmassen ud på det. Del massen i 8 og rul dem til små horn, som du trykker hasselflager fast på. Placér dem på bagepapir på en bageplade og bag dem i ca. et kvarter til de er gyldne. Smelt imens chokoladen over et vandbad. Dyp enderne på de færdigbagte nøddehorn i chokolade og afkøl dem, eventuelt i køleskab eller fryser. De smager også godt som dessert direkte fra fryseren.

Kan serveres med: et glas Muscador, eller Vouvray Mousserende, eller russisk pink Kornet o.m.a.

John's Hjemmelavet Marcipan: Du skal bruge:

- 650g mandler
- 200g lys sirup
- 3 spsk flormelis

Kog mandlerne i 5 min, og smut dem (fjern skallen) Dup de smuttede mandler tørre med køkkenrulle, og rist dem på bagepapir på en bageplade i ovnen ved 150°C varmluft i 10 minutter, vend dem undervejs et par gange.

Blend mandlerne i en blender til fint mandelmel. Tilsæt 150g sirup og kørt kortvarigt videre til det er en ensartet masse. Hvis nødvendigt, tilsæt lidt mere sirup. Kom marcipanen ud på en bordplade drysset med lidt flormelis og ælt den til den er fast og til at arbejde med. Tilsæt lidt mere flormelis, hvis den er for flydende.



Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Mutti's Klatkager

Lækker gammel dessert, hvis du lige har en rest risengrød

Det skal du bruge:

- 500 g kold risengrød
- 2 æg
- 1 tsk rørsukker
- 1 tsk vaniljesukker
- 50 g hvedemel
-
- syltetøj
- kanelsukker



Sådan gør du:

Det hele røres sammen og står 10 min, inden du pisker det igennem igen. Varm en pande op med en pæn klat smør og lidt rapsolie. Øs den flydende dej op på panden i små klatter med lidt afstand i mellem. Steg/bag dem 2-3 min på hver side ved høj varme. Suppler med lidt mere smør og bag næste sæt. Fortsæt til al dejen er brugt.

Kan serveres med: Kanelsukker, syltetøj, is o.m.a.

Klatkage-vafler: Du skal bruge:

- 500 g kold risengrød
- 2 æg
- 1 tsk rørsukker eller sukker
- 1 tsk vaniljesukker
- 50 g hvedemel
- smør til stegning

Det hele røres sammen undtaget smørret, der bruges lidt ad gangen til pensling af vaffeljernet. Dejen skal stå 10 min og piskes igennem igen før brug.

Bag dine vafler og server dem med kanelsukker og syltetøj.

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Arme Riddere fra Meistersvej

Hurtig, lækker, gammeldags dessert/snack

Det skal du bruge:

- 8 skiver tørt franskbrød
- 2 dl sødmælk
- Kanelsukker



Sådan gør du:

Tag et stykke bagepapir frem og 2 dybe tallerkener. Hæld mælk op på den ene tallerken. Varm en pande op med godt med smør og en lillesmule rapsolie. Dyp hurtigt en skive franskbrød i mælken på begge sider (fugtig, men ikke gennemblødt). Læg skiven på den tomme tallerken og drys kanelsukker på begge sider, læg den på bagepapiret og gør hurtigt det samme med 3 skiver mere. Steg 4 skiver franskbrød gyldne på panden ad gangen. De bliver først sprøde under afkøling. Måske skal du tilsætte lidt mere smør, inden du steger de sidste 4 arme riddere.

Kan serveres med: frisk frugt f.eks. jordbær, eller syltetøj, en kop god kaffe

John's Hurtige Jordbær Syltetøj: du skal bruge:

- 400g frosne jordbær
- 1 dl syltesukker
- 1 spsk vaniljesukker eller et par dråber anisolie eller lidt hindbær(ekstrakt)
- måske en hættefuld atamon for længere holdbarhed

Hæld jordbær, syltesukker og vaniljesukker i en lille kasserolle sammen med ½ dl vand. Lad det koge i 5-10 minutter, tilsæt atamon, hvis ønsket, og hæld syltetøjet i et glas med låg til. Hvis du skal bruge det straks, kan du afkøle glasset ved at stille det koldt, f.eks. i et koldt vandbad. Sæt låg på, hvis det skal stå længe.

Kanelsukker: Du skal bruge:

- 4 tsk stødt kanel
- 1 dl sukker

Rør/ryst begge dele godt sammen og det er straks klar til brug. Nogen vil godt have en kraftigere kanel-smag, andre vil godt have det sødere. Når det er som du synes, bør du lægge mærke til farven på det blandede produkt, så du hurtigt kan genskabe det næste gang.

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Anne's AnneKage

Lækker, nem, simpel kage, især lækker med jordbær og flødeskum

Det skal du bruge:

- 100g smør
- 3 dl sukker
- 1 ½ dl hvedemel
- 2 æg m/l
- 4 spsk kakao med top
- 1 spsk vaniljesukker
- 1 knivspids salt
- 1 tsk bagepulver
-



Sådan gør du:

Smelt smørret, og bland alle dele sammen til en ensartet dej, fyldes i en bagepapirbeklædt form, bages ca. 30 min ved 175°C varmluft midt i ovnen.

Kan serveres med: Camillas Chokoladesauce (Dessert 1), flødeskum, friske jordbær, lidt citronmelisse, en kop god kaffe o.m.a.

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Miklas' Banankage

Lækker - især med chokoladesauce og flødeskum

Det skal du bruge:

- 3 modne bananer
- ½ dl kold kaffe
- 150g blødt smør
- 250g sukker
- 3 m/l æg
- 300g hvedemel
- 1 ½ spsk. vaniljesukker
- 1 spsk. bagepulver
- 2 stk. Ritter Sport Dark Whole Hazelnuts
-
- 2 springforme á 24 cm



Sådan gør du:

Tænd ovnen på 200°C varmluft. Formene skal fores med smurt bagepapir. Mos bananerne med en gaffel, Rør smør og sukker skummende med elpisker/røremaskine, rør æggene i én ad gangen, rør også kaffen i. Bland mel og vaniljesukker, og hak dine Ritter Sport. Bland så det hele sammen og fordel det i de to forme.

Bag dem i ca. 30-40 min ved 200°C varmluft. De skal være lysebrune også helt inde i midten! Når de er afkølede, kan de eventuelt overtrækkes med smeltet chokolade.

Kan serveres med: Chokoladesauce og flødeskum

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Drømmekage fra Enø

En variation af vores allesammen's Drømmekage fra Brovst

Det skal du bruge:

- 300g sukker
- 4 m/l æg
- 2 dl sødmælk
- 250g hvedemel
- 1 spsk bagepulver
- 1 spsk vaniljesukker
- 50g smør
- Fyld
- 150g kokosmel
- 225g puddersukker (brun farin)
- ½ dl sødmælk
- 100g smør
- 10 dråber Anisolie



Sådan gør du:

Pisk æg og sukker i 5-10 min med elpisker/røremaskine til det er lyst og luftigt. Smelt smørret i en kasserolle, tilsæt mælk lige før al smørret er smeltet, og tag gryden af blusset (det skal kun være lunt, så hvis du brænder fingrene på det, er det for varmt). Hæld det over i en stor skål.

Bland mel, bagepulver og vaniljesukker grundigt sammen. Drys det gennem en sigte ned i skålen med mælkeblanding, og rør det lidt rundt. Vend forsigtigt ægge-suktermassen ind i dejen.

Beklæd en ca. 22 x 30 x 5 cm bradepande med smurt bagepapir, og hæld dejen i den. Bag kagen ca. 20 min ved 200°C varmluft midt i ovnen. Tag kagen ud, og skru temperaturen op til 220°C varmluft.

Så skal vi lave fyldet: smelt smørret i en kasserolle, tilsæt mælk, kokosmel og puddersukker. Bring blandingen i kog under omrøring. Rør de 10 dråber Anisolie i fyldet og fordel det over kagen. Giv den yderligere ca. 5 min ved den højere temperatur i ovnen.

Kan serveres med: Citroncreme, Anissukkersauce, lidt frugtgele, flødeskum o.m.a.

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Den Ultimative Kærnemælks Koldskål

Den mest luftige/fluffy af alle kærnemælkskoldskålsopskrifterne

Det skal du bruge:

- 2 l kærnemælk
- ¼ piskefløde
- ½ - 1 dl sukker (afhængig af hvor sød du vil have den)
- 1 - 2 spsk vaniljesukker
- 1 spsk citronsaft
-
- Evt jordbær, is, hindbær og/eller kammerjunkere



Sådan gør du:

Pisk alle delene sammen og sæt skålen overdækket i køleskab i mindst en time. Piskes igen lige inden serveringen.

Kan serveres med: jordbær, vanilje is, kammerjunkere

Husk! Det er ok at " snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Simon's Creme Bullar

Lækre, spansk inspirerede kager uden brug af ovn

Det skal du bruge:

- 1 spsk kardemomme
- 2,50 dl sødmælk
- 1 pk tørgær
- 2 æg
- 40 g sukker
- 1 spsk vaniljesukker
- 125 g smør, smeltet
- 1 tsk fint salt
- 1 spsk citronsaft
- 500 g hvedemel
- Vaniljecreme
(1 brev Dr. Oetker pisket sammen med 0,5l mælk)
- 125 g sukker
- 1 pk palmin (500g)
- 1 pk svinefedt (500g)
(for smagen og sænker stegetemperaturen)



Sådan gør du:

Bland tørgær, mælk, kardemomme, æg, sukker, vaniljesukker, smeltet smør, citronsaft og hvedemel med en røremaskine til en smidig dej, som du lader hæve i ½ time tildækket. Tril 20 boller af dejen, og sæt dem på et smurt bagepapir, dæk dem med et viskestykke og lad dem hæve i 1-2 timers tid ved stuetemperatur. Imens kan du jo lave din kagecreme (check anvisningerne på pakken) og stille den køligt.

Varm din fedt og palmin i en 3-4 liters gryde til det bobler, hvis du stikker enden af en tændstik i den (eller smider en krumme i den). Kom et par af bollerne i gryden ad gangen med en øseske, så det ikke sprøjter og du ikke brænder dig. Giv dem 1-2 minutter på hver side, og et ½ minut mere på hver side, hvis de ser for lyse ud.

Tag nu dine Creme Bullar op med en hulske og lad dem dryppe lidt af på et stykke køkkenrulle, inden du drysser lidt sukker på begge sider. Steg de næste 2 osv. indtil alle er færdige.

Lav et hul i siden på alle dine Creme Bullar med bagenden af en smørekniv, kom din vaniljecreme i en sprøjtepose og fyld creme i hullerne på dine Creme Bullar. Hold dem under et viskestykke, indtil de skal serveres (1-2 timer)

Kan serveres med: en god kop kaffe eller the, syltetøj, lidt frisk frugt o.m.a.

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Simon's Creme Brulé/Flan Caramello

Lækker sydlandsk karamelbudding som smelter på tungen

Det skal du bruge:

- 1 l sødmælk
- 7 æg
- 150g sukker
- 2 spsk vaniljesukker
-
- 100g sukker til karamel



Sådan gør du:

Pisk æg, vaniljesukker og sukker sammen, indtil sukkeret er helt opløst. Bring mælken i kog under omrøring og tilsæt den straks til ægge-sukker-massen stadig under konstant piskning.

Smelt 100g sukker sammen med 2 cl vand til det karamelliserer og bliver karamel-brun. Hæld karamelmassen i en varm ildfast skål, og bevæg skålen så karamelmassen kommer godt op ad siderne. Hæld så din flan-blanding af æg, sukker og mælk i din ildfaste skål og bag den ved 170°C varmluft i 45 minutter. Lad den køle ved stuetemperatur i 2 timer, inden du forsigtigt vender den ud af skålen. Opbevares tildækket på køl indtil servering.

Tip! i stedet for en stor ildfast skål, kan man med fordel anvende ildfaste skåle i portions-størrelse eller bare gøre det i et glas.

Kan serveres med: Flødeskum, karamelsauce, hindbærsauce o.m.a.

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Conny's Æbleskiver

En dejlig dessert hele vinteren og hvis man er modig, hele året. Der bliver ca. 35 stk.

Det skal du bruge:

- 4 dl kærnemælk
- 3 æg
- 250 g hvedemel
- ½ tsk natron
- ½ tsk bagepulver
- 1 spsk kardemomme
- 1 spsk citronsaft
- 1 spsk whisky (Glennfiddich)
- 1 spsk sukker
- ½ tsk salt
- ½ dl smeltet smør
-
- florsukker
- syltetøj(solbær)
- 50g smør til stegning
- Træpind til vending af æbleskiverne



Sådan gør du:

Skil blommerne fra æggehvinderne. Smelt ½ dl smør. Kom kærnemælk, æggeblommer, mel, smeltet smør, natron, kardemommebagepulver, sukker og salt i en skål og pisk det godt sammen med en røremaskine. (2 min fuld power) Lad dejen stå og hvile ½ time tildækket. Pisk hviderne meget stive og vend dem forsigtigt i dejen. Hæld dejen i en kande og varm æbleskive panden godt op.

Kom lidt smør i hvert af hullerne, og fyld hullerne $\frac{3}{4}$ med dej. Vend dem første gang når de har dannet skorpe og er lysebrune. Tilsæt eventuel lidt mere dej, hvis den ikke når hele vejen rundt, når du vender dem. Vend dem ofte, så de bliver bagt ens på alle sider. Server dem varme.

Kan serveres med: Flormelis, syltetøj o.m.a.
(min favorit er solbærsyltetøj)



Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Julietta's Frugtsalat/Waldo's salat

Lækker klassisk dessert, i daglig tale "Abemad", altid godt at få, Waldo's Salat er egentligt et tilbehør, men er også god som dessert

Det skal du bruge:

- 200g stenfri vindruer
- 1 Golden Delicious æble
- 1 Conference pære
- 1 banan
- 2 klementiner
- 200g jordbær
- 100 g blåbær
- 200g chokolade
- Julietta's Råcreme



Sådan gør du:

Skyl og ordn din frugt. Fjern kerner fra dit æble og din pære, skræl din banan, pil dine klementiner, del dem i mindre stykker. Skær æble, pære, og banan i små stykker. Fjern top på dine jordbær, halvér dem og dine vindruer. Skær din chokolade i bittesmå stykker. Gem lidt af dine jordbær og blåbær samt lidt chokolade til pynt. Bland resten med råcremen.

Kan serveres med: et glas Baileys, Moscato likør, Kalua, en god kop kaffe eller varm kakao o.m.a.

Waldo's Salat: Du skal bruge:

- 1 lidt friske æbler f.eks. Golden Delicious
- 3-4 stilke bladselleri
- 300g halve kernefrie vindruer
- 75g hakkede valnødder
- ½ mini romainesalat
- 2 stilke forårsløg
- 4 friske asparges
- 1/3 agurk
- 1 tsk citronsaft
- Creme Fraiche 38%
- 1 dl piskefløde
- 10 blade basilikum



Pisk fløden til flødeskum og vend den forsigtigt sammen med din Sour Creme/ creme Fraiche, 1 tsk citronsaft og lidt salt. Skær æblerne i små stykker, og læg dem i dressingen efterhånden, ellers bliver de brune. Gem toppen af selleristilkene til pynt. Skær resten af selleristilkene i tynde skiver. Halvér vindruerne og fjern eventuelle kerner. Knus/hak valnødderne og tilsæt dem alle. Skær din mini romainesalat fint ud, knæk bunden af dine skyllede asparges og skær dem i små stykker. Rodskær dine forårsløg, fjern dårlige blade, skyl dem og skær dem i små skiver. Sæt din Waldorf salat på køl tildækket i en halv time eller længere. Pynt evt. med bladselleritoppe og halve vindruer.

Julietta's Råcreme af:

- 4 pasteuriserede æggeblommer
- 4 spsk flormelis
- 2 spsk bourbon vaniljesukker
- 4 dl piskefløde

Pisk æggeblommerne, sukker og vaniljesukker til det bliver lyst og fluffy. Pisk fløden til flødeskum. Bland forsigtigt de to dele.

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Farmor Kathrine's Lucia Kanelboller

En julebolle, som børnene (og de voksne) elsker

Det skal du bruge:

- 500g mel
- 1 ps tørgær
- 1 spsk kardemomme
- 3 dl mælk
- 50g smør
- 1 tsk salt
- 3 spsk sukker
-
- mere kardemomme
- kanelukker
- 75g smør



Sådan gør du:

Jeg er ikke meget for at bage brød i en bagemaskine, men når det er sagt, så er bagemaskiner perfekte til at lave smidige, gennearbejdede og gennemhævede deje, ligesom vi vil have dem. Man kan sagtens lave denne opskrift uden en bagemaskine, det kræver bare mere arbejde med at ælte/hæve dejen.

Lav en dej i bagemaskinen af alt over den stiplede linje (smelt smørret i en gryde uden at det branker, tilsæt mælk og hæld straks op i bagemaskine, så det ikke bliver for varmt). Når den bløde, smidige dej er færdig, rulles den ud, smørret skæres meget tyndt og fordeles over $\frac{3}{4}$ af fladen. Så skal den drysses med både et godt drys kardemomme og kanelukker med løs hånd, som på risengrød.

Fold nu dejen sammen et par gange, det er ok, hvis den springer læk, bare brug det, når bollerne formes/foldes. Form nu 12 boller af dejen, træk eventuelt dejen ned under sig selv, så de ser lidt pænere ud. Bag dem 12 min ved 200°C Varmluft.

Bollerne kan spises som de er, eller deles og smøres med lidt smør.

Kan serveres med: lidt hjemmelavet syltetøj (det er nemmere end du tror, det kræver bare syltesukker, frugt, vand, lidt vaniljesukker o.l. og en hurtig opvarmning, tilsæt atamon, hvis det skal holde længe)

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Mutti's Berlinere

Lækre Berlinere, som min mor lavede dem

Det skal du bruge:

- 1 spsk kardemomme
- 2,50 dl sødmælk
- 1 pk gær
- 2 æg
- 40 g sukker
- 1 spsk vaniljesukker
- 125 g smør, smeltet
- 1 tsk fint salt
- 1 spsk citronsaft
- 500 g hvedemel
- hindbærsyltetøj
- 125 g sukker
- 2 pk palmin



Sådan gør du:

Bland tørgær, mælk, kardemomme, æg, sukker, vaniljesukker, smeltet smør, citronsaft og hvedemel med en røremaskine til en smidig dej, som du lader hæve i ½ time tildækket. Tril 20 boller af dejen, og sæt dem på et smurt bagepapir, dæk dem med et viskestykke og lad dem hæve i 1-2 timers tid ved stuetemperatur.

Varm din palmin i en 3-4 liters gryde til det bobler, hvis du stikker enden af en tændstik i den (eller smider en krumme i den). Kom et par af bollerne i gryden ad gangen med en øseske, så det ikke sprøjter og du ikke brænder dig. Giv dem 2 minutter på hver side, og et ½ minut mere på hver side, hvis de ser for lyse ud.

Tag nu dine Berlinere op med en hulske og lad dem dryppe lidt af på et stykke køkkenrulle, inden du drysser lidt sukker på begge sider. Steg de næste 2 osv. indtil alle er færdige.

Lav et hul i siden på alle dine Berlinere med bagenden af en smørekniv, kom din hindbærsyltetøj i en sprøjtepose og fyld lidt i hullerne på dem. Hold dem under et viskestykke, indtil de skal serveres (1-2 timer)

Kan serveres med: en god kop kaffe eller the, syltetøj, lidt frisk frugt o.m.a.

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Lagkager til lagkagespisere

En gammeldags lagkage, som alle lagkagespisere elsker den

Det skal du bruge:

- 3 lagkagebunde, LiDL's er bedst, hvis du ikke vil bage dem selv
- en bøtte jordbærsyltetøj'
- 1 brev Dr. Oetker kagecreme
- ½ l piskefløde
- 2 dl flormelis
- evt. et par dråber frugtfarve eller lidt kakaopulver
- krymmel eller andet pynt



Sådan gør du:

Pisk din kagecreme sammen med ½ l sødmælk (check anvisningerne på pakningen) og stil den koldt i 20 minutter.

Rør din creme igennem, inden du bruger den. Den pæneste af dine lagkagebunde skal du bruge øverst. På et lagkagefad eller en stor tallerken lægger du en lagkagebund, og smører din kagecreme over den i et ensartet lag. Læg en lagkagebund over, smør et lag syltetøj over den og slut af med en lagkagebund øverst. Pisk din fløde til flødeskum og hæld den i en sprøjtepose. Rør din flormelis sammen med ganske lidt varmt vand eventuelt tilsat et par dråber frugtfarve eller lidt kakaopulver. Smør nu denne glasur ud over den øverste bund. Sprøjt kanten af din lagkage med flødeskum og drys krymmel/pynt på din lagkage. Stil den koldt til den skal bruges.

Alternativ fyld: Cremen kan blandes med knuste makroner, syltetøjet kan være en anden slags eller erstattes af bananer, jordbær eller anden frugt, cremen kan være kakaocreme, kagen kan overhældes med glaze i stedet for glasur og flødeskum, eller et tyndt lag marcipan drysset med kakao. Det ene af de to lag kan erstattes af chokolademousse eller citronfromage. Der er mange muligheder!



Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Josephine's Citronfromage

En lækker, fluffy dessert

Det skal du bruge:

- 8 blade husblas
- 4 hele pasteuriserede æg
- 170g sukker
- 2 økologiske citroner
- 5 dl piskefløde
-
- evt. piskefløde til flødeskum



Sådan gør du:

Læg dine husblas i blød i koldt vand. Sukker og æg piskes hvidt og skummende. Riv skallen fra dine citroner på et fint rivejern og drys det i skålen med sukker og æg. Tilsæt også ½ dl af saften fra citronerne. Rør let i skålen. Smelt din husblas i en kasserolle sammen med en spsk vand, hæld den smeltede husblas i skålen i en tynd stråle mens du rører rundt. Pisk 5 dl piskefløde til flødeskum og vend det i din citronfromage. Smag og tilsæt eventuelt mere citronsaft. Øs din citronfromage op i dessertglas e.l. og sæt dem på køl i mindst 1 time, så de kan sætte sig.

Pynt evt. med flødeskum og citron-sukker.

Kan serveres med: Citron limonade, citronmelisse, mere citron-sukker, kandiserede citron skiver o.m.a.

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

TiraMuskat fra Mikoto

Italiensk inspireret Tiramisu-kage i den nemmeste udgave

Det skal du bruge:

- Dr.Oetker Tiramisu creme
- 2 ½ dl let mælk
- 1 dl kold espresso
- ½ dl Moscato dessertvin
- pleskner til 3 lag af 10cm x 20 cm
-



Sådan gør du:

Pisk et brev Dr.Oetker Tiramisu creme ud i 2 ½ dl letmælk med en håndmixer i 3 minutter. Den kolde espresso blandes med likøren, og 1 /3 af plesknerne dyppes hurtigt heri, inden de lægges som et lag i en høj form f.eks. 10cm x 20 cm. Kom 1/3 af din creme-blanding ovenpå plesknerne, og dyp den næste tredjedel af plesknerne og så fremdeles. Desserten skal stå og trække en dags tid.

Drys med kakaopulver lige inden servering.

Opindeligt blev denne dessert lavet med Ladyfingers/Savoardi, men jeg synes at den blev for konsistensløs og plesknerne giver mere konsistens samt smager lige så godt. Pynt eventuelt med lidt kirsebær sauce.

Kan serveres med: et lille glas Kaffelikør, Moscato dessertvin eller cognac o.m.a.

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Pleskner fra Viborggade

En lækker kage, som også kan foldes til kræmmerhuse, eller bruges i stedet for Savoardi

Det skal du bruge:

- 4 æg
- 2 ½ dl sukker
- 2 spsk vaniljesukker
- 75g smeltet smør
- 4 dl hvedemel
- 1 tsk natron
- 3 spsk kakao
i halvdelen af dejen
-



Sådan gør du:

Smelt smørret i en kasserolle. Pisk æggene skummende, hvide sammen med sukker og vaniljesukker. Si natron i hvedemelet og bland det sammen med æggemassen med en dejskraber og tilsæt så smørret. Dejen skal være så tyktflydende, så den flyder langsomt ud, når du sætter klatter med to teskeer på bagepapiret på din bageplade, men ikke så tyktflydende at kagerne bliver for tykke.

Bag dem i 8 minutter ved 180°C varmluft. De må gerne blive lige en smule brune i kanten. Hvis de skal rulles til kræmmerhuse, skal det ske straks de tages ud af ovnen, inden de stivner.

Kan serveres med: alt muligt syltetøj eller creme o.m.a.

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."

Inspiration til hverdagens desserter

Dette er mit første hæfte med inspirerende opskrifter på moderne dansk hverdags desserter. Det er bestemt ikke højere finere madlavning, bare helt nede på jorden opskrifter, så vi i en fart kan få lavet noget dejligt mad, som smager godt, uden at det kræver alt for mange forberedelser.

Det er en samling af nyere og ældre opskrifter, de fleste af dem allerede kendt i en eller anden form, men her i vores ofte lidt simple version og som sædvanlig med fokus på smagen. Det er ikke raketvidenskab. Men det er inspiration, og med inspiration er det således, at man jo skal bruge sin inspiration til noget, og her er det oplagt at rette/ændre i opskrifterne og henad vejen gøre dem til sine egne.

Husk at læse den opskrift godt igennem, som du vil følge i dag, inden du handler ind, der kan være brugt yderligere ingredienser, som jeg er gået ud fra, at du har i dit køkken.

God Appetit

Og

God Inspiration

Husk! Det er ok at "snyde og skyde genveje", så det er sjovt at lave lækker mad hver dag. Med tiden vil dine ændringer gøre opskrifterne til dine egne.

"Dette materiale er beskyttet i medfør af gældende dansk lov om ophavsret. Kopiering må kun ske i overensstemmelse med loven. Det betyder f.eks. at kopiering til undervisningsbrug kun må ske efter aftale med Copydan Tekst og Node."