

[Startsida](#)[Vanliga frågor](#)[Vårt material](#)[Kontakt](#)

**Nr 16 Maj
2000**

Innehåll

Ledaren

[Angela Everbäck
- ny ordförande](#)

[Bakning i litteraturen](#)

[En liten kaka till kaffet](#)

[Lemontårta](#)

[Lättbakade Morots- och
Mazarintårter](#)

Våren är festtid



Nu när naturen klär sig i nya härliga färger, först de ljusgröna knopparna, så de strålande gula vårstjärnorna och krokusarna och blå scillorna i gräsmattorna avlösta av lökväxter i alla regnbågens färger i rabatterna infaller också många trevliga högtider och kortveckor. Påsken som vi just klarat av, Kristi Himmelfärdsdag, Pingst, Midsommar... Och alla festligheter! Konfirmation, skolavslutning, bröllop... Det finns mängder av anledningar att fira. Och att baka trevliga små läckra kakor och kanske pampiga tårter att bjuda på.

Det är också praktiskt att fylla frysen med lite bullar och kakburkarna med småkakor att plocka fram till plötsliga utfärder eller gäster.

Med hjälp av sockerkaksbotten och utkavlad mandelmassa kan man forma de mest fantastiska tårter, allt efter tillfälle. Studentmössa, svensk flagga, solros, babysocka till barndopet, eller roliga gubbar, tåg och annat som dekorerar med godis av allehanda slag.

Framför allt är det dags att njuta. Och eftersom jag njuter när jag sätter händerna i en brödeg, tankarna sorteras så fint medan man knådar och formar sina bröd, så är det faktiskt precis det jag skall göra i kväll när jag kommer hem. En dubbelsats ciabattadeg som skall bli många små kuvertbröd.

*Trevlig sommar!
önskar Kaeth*

Bakråd eller produktfrågor?

Några nyttiga konsumentkontakt-nummer när du vill ha svar eller beställa receptfoldrar:

Danisco Sugar:
020-74 02 00

Jästbolaget:
020-98 27 86

Kungsörnen:
020-84 84 84

Van den Bergh Foods:
020-33 10 33

Kanelbullens Dag firar vi den 4 oktober.

Trevliga firartips belönas! Skriv, maila eller faxa till oss.

Vill du ha nyhetsbrevet i tryckt form? Klicka på [Kontakt](#) och berätta till vilken adress vi skall sända det, så sätter vi upp dig på vår distributionslista.

[tillbaka](#)



Angela Everbäck

Angela Everbäck Ny ordförande i Hembakningsrådet

"Kvinnlig styrelseordförande bär dräkt med en ryschig vit blus och lågklackade skor..."

Denna mening, som är hämtad ut boken "Gott sätt vid styrelsebordet" skriven av Gunnar Hambræus, gjorde att jag för ett ögonblick blev tveksam till att överta styrelseordförandeskapet i Hembakningsrådet. Men jag tänkte snabbt om, mot bakgrund av de tidigare erfarenheter jag har av Hembakningsrådets insatser och de spännande möjligheter jag ser inför framtiden. Självklart vill jag vara en av dem, som förmedlar den underbara känslan och doften av nybakt bröd...

Jag vill börja med att tacka Holger Svensson, Jästbolaget, som under 10 års tid varit Hembakningsrådets ordförande. Holger har med ett stort engagemang fört fram hembakningens underbara värld och jag känner ett stort ansvar att fortsätta detta jobb tillsammans med övriga medlemmar i Hembakningsrådet. Holger jobbar vidare som styrelseledamot. Det känns tryggt för hela gruppen, att hans erfarenheter även fortsättningsvis finns i Hembakningsrådet.

Vem är då jag? Mitt namn är Angela Everbäck och jag jobbar på Danisco Sugar (gamla Sockerbolaget). Jag bor i Höllviken, en liten ort utanför Malmö där det enbart är 2 km mellan Öresund och Östersjön. Så jag har den underbara förmånen att kunna välja både soluppgång och solnedgång över vatten. Jag har en dotter som är 20 år, så jag inser hur viktigt men också svårt det är att skapa intresse för bakning. Det är många aktiviteter som ungdomarna vill hinna med och idag står inte hembakning överst på "önskelistan". Men det finns alla möjligheter!

I Hembakningsrådet kommer vi fortsätta att jobba hårt för att skapa ett ökat intresse att baka själv, hemma. Vi gör det genom att föra ut allt det positiva som finns kring hembakning. Vår ambition är att vi skall försöka nå ut även till de unga och få dem intresserade av att baka, samtidigt som vi vill bevara och vidareförmedla kunskap även till er som har erfarenhet av bakning och fortfarande är nyfikna...

Vi vill gärna få in synpunkter och idéer på hur vi kan föra ut detta på ett bra sätt. Givetvis tar vi gärna emot era egna recept och idéer, vi har ju även en hemsida. Här är ni välkomna att ta del av vår verksamhet och även ta kontakt. Vill ni ringa eller skriva brev så är ni hjärtligt välkomna. Adresser, telefon- och faxnummer finns här bredvid!

[tillbaka](#)

Bakning i litteraturen

Ofta när man läser en bok så bakas det. Det gäller alla genrer. Mitt inne i en roman, thriller eller biografi omsluts man plötsligt av doften av nybakat bröd eller detaljerade bakförberedelser.

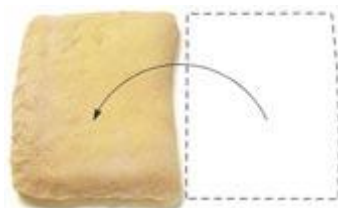
Boken "Bröd" av Eva Ström är ingen bakbok trots titeln. Den är en intressant barndomsskildring där bröd och kakor spelar en viktig roll med limpsmörgåsar och mammas energiska degknådande.

I Staffan Carléns och Barbro Lönnegrens bok "Olga & Carl Milles" får vi även ta del av paret Milles goda matvanor. Kanske du vill prova att baka deras kalaskokerska Winnie Thunells wienerbröd, som kung Gustav VI Adolf uppskattade till den grad att han vid ett tillfälle åt sex stycken!

Winnies wienerbröd

Ingredienser

30 g jäst, 2 dl mjölk, 1 äggula,
2 msk strösocker, ca 7 dl
vetemjöl, 250 g kallt margarin
Pensling: 1 äggvita, pärlsocker



Vik över den tomma deghalvan och kläm till kanterna.

Är degen svår att hantera kan man lägga den några minuter (inte längre) i frysen så att margarinet stelnar.

Gör så här

Smula jästen i en bunke och rör ut den med kall mjölk. Tillsätt äggula, socker och det mesta av mjölet. Arbeta ihop till en deg.

Låt degen jäsa övertäckt i kylskåpet ca 15 minuter.

Skär kylskåpskallt margarin i skivor. Lägg skivorna på ett smörpapper så margarinet mjuknar något. Är margarinet för hårt blir degen svår att kavla.



Kavla ut degen till en kaka ca 30x40 cm stor. Lägg margarinet på hälften av degen, men inte ända ut i kanten.



Vänd degen så du har den vikta kanten mot dig. Kavla försiktigt ut degen tills den är ca 1 cm tjock. Degen får inte spricka.



Borsta bort löst mjöl på degen. Vik den sedan i 3 delar som en servett. Vrid degen ett kvarts varv och kavla ut tills degen är ca 1 cm tjock. Upprepa vikningen och urkavlingen ännu en gång. Man kavlar och viker alltså 3 gånger.

Efter sista vikningen läggs degen övertäckt med folie i kylan ca 10 minuter.



Kavla ut degen en sista gång ca 1 cm tjock. Sporra ut degen i ca 4 cm breda längder.



Skär dem i ca 10 cm långa bitar och gör ca 2 cm djupa hack på ena långsidan. Böj kammarna. Lägg dem på bakpappersklädd plåt och låt dem jäsa i kylan ca 1 timme.

Sätt ugnen på 250°. Pensla med uppvispad äggvita och strö på pärlsocker. Grädda wienerbröden i mitten av ugnen 8-10 minuter. Låt bröden svalna på galler utan bakduk.

Illustrationerna, som underlättar för den ovane, har vi hämtat ur Mildas "Hur du lyckas i köket", första utgåvan.

Har du något lästips? Tipsa oss!

[tillbaka](#)

En liten kaka till kaffet

Mormors kakburkar! Plötsligt står de framför mig i loppisståndet. En röd, en grön, en gul, staplade på varandra med grönt lock. Bredvid finns en kaffekanna, precis en sådan som mormor alltid brukade ha stående på spisen med kaffe i. Fel färg men formen ... Plötsligt är jag långt borta från loppisvimlet, i tankarna har jag förflyttat mig till barndomens sommarlov. Till morfars och mormors berså bredvid vinbärs- och krusbärsbuskarna, där det bjöds hemkockt jordgubbssaft och goda små kakor ur burkarna, vilka alltid tycktes välfyllda. Knapriga skorpor, krispiga kakor med chokladhack i och smöriga spröda bågar med mandelspån.

Jag köper både kakburkarna och kaffekannen och beger mig hem för att baka barndomens sommarlovskakor, för att fylla de nyinköpta burkarna för kommande kaffestunder. Mormors recept har jag inte, men ganska så lika som jag minns smaken blev det. Prova själv – du kanske också har minnen av de här kakorna?!



Choklad Chip Cookies

En amerikainspirerad variant på mormors chokladkakor, som antingen bakas stora som på coffeehouse eller i mera normalsvensk storlek så man

Mandelbågar

Ingredienser
50 g mandel, 5 bittermandlar,
5 dl vetemjöl, 1 dl strösocker,
200 g kallt margarin
Pensling: 1 äggvita, rå- eller
strösocker, mandelspån

Gör så här

1. Skålla, skala och mal mandeln.
2. Hacka samman mjöl, socker,

Mandelskorpor

Skorporna kan dekoreras med smält choklad, som man doppar skorpändan i.

Ingredienser
100 g rumsvarmt margarin, 1 1/2 dl farinsocker, 2 ägg, 5 dl vetemjöl, 1 1/2 tsk bakpulver, 1 dl grovhackade sötmandlar

kan ta vars två eller tre. Det nya råsockret ger en god smaktillsats.

Ingredienser

5 dl vetemjöl, 1 tsk bikarbonat, 1 krm salt, 2 dl råsocker, 1 dl strösocker, 1 msk vaniljsocker, 200 g rumsvarmt margarin, 2 ägg, 150 g rostade, skalade och grovhackade nötter, 150 g grovhackad mörk choklad

Gör så här

1. Blanda alla torra ingredienser utom nötter och choklad.
2. Rör matfett och ägg poröst. Vänd ner de torra ingredienserna. Rör så det blandas väl och degen inte känns för kladdig.
3. Blanda till sist ner nötter och choklad.
4. Rulla ut i 5 cm tjocka längder, som sätts i kylan ca en timme.
5. Sätt ugnen på 175°.
6. Skär längderna i ca en centimeterbitar som läggs på bakplåtsklädd plåt.
7. Grädda kakorna ca 10 min till gyllenbrun färg.

mandel och matfett.

3. Låt degen vila i kylan ca en timme.
4. Värm ugnen till 175°.
5. Rulla ut degen i fingertjocka längder. Lägg dem tätt intill varandra.
6. Pensla med uppvispad äggvita. Strö på socker och mandelspån.
7. Skär i 4-5 cm bitar. Böj kakorna och lägg på bakpappersklädd plåt.
8. Grädda mitt i ugnen ca 12 minuter.

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Rör matfett och socker poröst. Rör ner äggen, ett i sänder.
3. Blanda vetemjöl, bakpulver och mandel. Rör ner i äggblandningen till en jämn smet.
4. Rulla ut degen i längder som läggs på bakplåtspapper i en långpanna.
5. Grädda mitt i ugnen ca 10 minuter.
6. De varma längderna skärs i sneda 2 cm-bitar, som får ligga kvar i långpannan.
7. Sätt in plåten i ugnen igen och torka skorporna ca 10 minuter.

[tillbaka](#)

Lemontårta

8-10 bitar

Ingredienser

Tårtbotten

4 ägg, 2 dl strösocker, 1 dl vetemjöl, 1 dl potatismjöl, 2 tsk bakpulver.

Fyllning och garnering

1 1/2 dl Lemon curd, 3 dl mjölk, 1 förp Gräddvaniljkrämspulver, 2 1/2 dl Ädel Visp, 1 burk konserverad skivad ananas, 432 g, 25 g flagad mandel



Börja med att baka tårtbottenarna

1. Sätt ugnen på 200°. Smörj en form på 2 liter med avtagbar kant med mjukt eller flytande margarin och bröa.
2. Vispa ägg och socker poröst.
3. Blanda övriga ingredienser, tillsätt dem. Rör tills allt är väl blandat.
4. Häll smeten i formen.
5. Grädda omedelbart i nedre delen av ugnen ca 35 minuter.
6. Stjälp upp kakan efter några minuter. Låt svalna.

Gör fyllningen och dekorera tårtan så här

1. Rör ut Lemon curd med lite av mjölken så den blir smidig. Vispa ner resten av mjölken, vaniljkrämspulvret och rör till en slät kräm.
2. Dela sockerkakan i tre bottenar,
3. Bred ut krämen på två av bottenarna och lägg ihop bottenarna.
4. Vispa Ädel Vispen och bred ut den ovanpå och runt kanterna på tårtan.
5. Spritsa resten av Ädel Vispen dekorativt på tårtan och garnera med halverade ananasskivor.
6. Rosta mandelspån i en torr stekpanna och garnera med dem runt om tårtan.

TIPS! Gör ett jack i sockerkakans sida innan du börjar dela i bottenar, så är det lättare att passa samman bottenarna sedan.

[tillbaka](#)

Lättbakade Morots- och Mazarintårter



Morotstårten

har en kryddig botten med kanel, brun farin och saftiga morötter. Glasyren har smak av philadelphiaost.

Att många konsumenter vill baka själv, få den härliga doften av nybakat och kanske lite grand ändå sätta sin prägel på bakverket har Kungsörnen tagit fasta på i sitt Lättbakat-sortiment.

Två helt nya tårter kom lagom till vårens alla picknickar och festligheter. Endast vatten och margarin tillsätts. Glasyren ligger i en påse för sig och strös över vid slutet av gräddningen. Och – den som så vill kan givetvis dekorera glasyrerna ytterligare.

Dels finns nu klassikern Mazarintårta, dels den så populära amerikanska Morotstårten.

8-10 bitar beräknas tårtorna räcka till, vikten är ca 430 gram och priset ca 30 kronor.



Mazarintårten

har en härlig smak av äkta mandel och är toppad med läcker traditionell glasyr.

[startsidan](#) | [vanliga frågor](#) | [vårt material](#) | [kontakt](#)

©1999 Hembakningsrådet, Box 5259, 200 72 Malmö
Telefon 040-98 22 11 Telefax 040-26 95 55

mail@hembakningsradet.se