

Kryddor + hembakat = adventsbakat!

Saffran och kanel, kryddnejlikor & ingefära, kardemumma, pomerans och apelsinskal... Hembakat i adventstider betyder massor av kryddor, frukter, mandel och nötter. Nu befinner vi oss långt ifrån vår annars ganska försiktigt kryddade mat-&baktradition. De starkt kryddade pepparkakorna var kanske från början tänkta som rena medicinen. Mycket kryddor betydde förstås också att man kunde visa att man hade råd - rent skryt alltså. Om traditionen att använda mycket kryddor vid jul beror på dess eventuella medicinska verkan, på viljan att skryta eller på ren glädje över att kryddorna kommit till Sverige ... spelar ingen roll. Kryddstarkt är gott helt enkelt. Och efterlängtat. Visst längtar man?! Lussekusar och pepparkakor - kom igen, nu är det advent. Välkommen till bakbordet.

Trevliga adventshelger i väntans tider!

önskar

Birgit Nilsson Bergström

info@hembakningsradet.se

www.hembakningsradet.se, www.kanelbullensdag.se

Gilla oss på [Facebook](#) - Där händer det saker lite oftare!

Härliga Saffransmuffins med pepparkaksfrosting !

Klicka på bilden för receptet



Saffransbullar i kruka - fint på bordet, perfekt som gåva!

Klicka på bilden för receptet.



Saffransbriocher - så underbara till lyxig långfrukost!

Klicka på bilden för receptet.

Baka franskinspirerad fougasse - härlig omväxling till glöggfesten.

Klicka på bilden!



Kryddig och saftig mjuk pepparkaka - urgod till fika, te eller glögg.

Och garanterat uppskattad som present! Här är receptet - klicka på bilden.



Lättkavlade pepparkakor - vem vill inte ha det?!

Här kommer receptet på Lills finfina pepparkakor - klicka på Lill-bilden.







Copyright © 2011 Hembakningsrådet. Med ensamrätt.
Box 7040, 40231 Göteborg, tel/fax 031-24 50 14
info@hembakningsradet.se