

INSPIRATION



TIL NEMME OG LÆKRE KAGER

Indledning.

Da I selv bager et par gange om ugen, har vi valgt, at udarbejde dette inspirationshæfte til nemme og lækre kager, som kan laves i en fart.

I kan bruge det som I ønsker. Mulighederne er mange. Det er kun fantasien der sætter grænserne.

Hverdagskager.

Kan være alle former for bradepandekager.

Muffins af forskellig slags

Æbleskiver, pandekager og vafler er altid lækkert og kan evt. laves i forvejen eller købes færdige.

Brug evt. færdige kageblandinger, hvor der blot skal tilsættes olie og vand inden den sættes i ovnen

Bag evt. ekstra til fryserne hver gang I bager, så har I altid til en travl dag, hvor der ikke er tiden til bagning.

Søndagskager.

Kan være alle former for lagkager, både lyse og mørke.

Gammeldags dansk æblekage

Alle former for smuldredejsfrugttærter.

Roulader pyntet med flødeskum

Opskrifter.

Hvis I mangler yderligere inspiration og evt. har brug for flere opskrifter, så kontakt os endelig, da vi har masser af opskrifter på lager.

Hverdagskager.

Færdigblandinger



Med Amo eller Maizenas kager er det let at bage en god kage.

Alt hvad der skal gøres, er at tilsætte vand og smør.

Tip: Hæld dejen i muffins forme. Bages i 15-20 min. ved 175-180 grader.

Romkugler



- 400 g. kagerester (kan også være købekage)
- 6 spsk. marmelade (hindbærmarmelade, abrikosmarmelade eller hvad I ellers har af syltetøjsglas i køleskabet i forvejen)
- 1 tsk. vaniljesukker
- 2 store spsk. kakao
- 2 spsk. romessens
- 2 poser krymmel eller en pose kokosmel

Start med at smuldre kagen i en blender eller foodprocessor

Kom kagesmuldret over i en skål

Tilsæt marmeladen, vaniljesukker, kakao og romessens.

Rør ingredienserne sammen, så dejen bliver fast og let at forme

Tril romkuglerne til en passende størrelse og rul dem i krymmel eller kokosmel

Opskriften giver ca. 12-14 medium størrelse romkugler. Servér dem afkølet. De kan holde sig et par dage i køleskab

Kokosmakroner



- 100 g smør
- 500 g kokosmel (ca. 14 dl)
- 500 g sukker (ca. 6 dl)
- 2 vaniljestænger - kornene herfra
- 8 æggehvider (ca. 2½ dl)
- 300 g mørk chokolade

Kom smør og de øvrige ingredienser i en tykbundet gryde. Rør blandingen godt sammen ved jævn varme i ca. 4 min. eller til smørret er smeltet.

Læg bagepapir på 2 plader. Sæt, med 2 skeer, kokosblandingen på bagepapiret i toppe (ca. 2 spsk. pr. top). ca. 20 stk. Bag kokosmakronerne midt i ovnen ca. 15 min. ved 200 °

Smelt chokoladen i en skål i vandbad. Dyp bunden af de afkølede kokosmakroner i chokolade. Stil dem på et stykke bagepapir og lad chokoladen stivne.

Tip: Kokosmakronerne smager også godt uden chokoladebund.

Sandkage



- 185 g smør, usaltet og blødgjort
- 2 tsk. vaniljesukker
- 250 g sukker
- 3 æg
- 185 g hvedemel
- 1½ tsk. bagepulver
- 60 g rismel
- ¾ dl mælk

Pisk smør, vanilje, sukker, æg og to slags mel, bagepulver og mælk sammen til dejen er glat og pisk videre i 3 min. til den bliver tyk og cremet.

Hæld dejen i en smurt form og glat overfladen. Bages i ca. 50 min. ved 180 °

Tip: Tag ⅓ af dejen fra og rør kakao og 1 dl. mælk i. 5. Anbring de ½ af den lyse dej i en smurt og bageform og fordel kakaodejen ovenpå og afslut med resten af den lyse dej. Så får kagen det rigtige marmorerede udseende.

Store Cookies



- 180 g. smør, blødt (stuetemperatur)
- 180 g. brun farin
- 150 g. sukker
- 1/2 stang vanilje, kornene herfra *eller* 2 tsk. vanilje
- 2 æg, stuetemperatur
- 310 g. mel
- 3/4 tsk. natron
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. salt
- 350 g. mørk chokolade (gerne en god en af slagsen), hakket

Det bløde smør piskes grundigt med brun farin, sukker og vaniljekornene. Pisk det til det er lyst, luftigt og cremet, omkring 3-5 minutter med en håndmikser.

Tilføj æggene ét ad gangen, og pisk grundigt mellem hvert.

Vend mel, natron bagepulver og salt sammen, og tilføj det lidt ad gangen. Rør til dejen er ensartet.

Tilføj chokoladen, og rør til den er fordelt.

Tril den kolde dej til kugler á ca. 35 g. Der bliver ca. 35 stk. af denne portion.

Sæt dem på en bageplade, beklædt med bagepapir, med godt mellemrum. Tryk dem IKKE flade - de skal nok flyde ud.

Bag dem ved 180 grader i 8-12 minutter. De må godt virke lidt bløde i midten, når de kommer ud.

Opbevar dem i en lufttæt dåse eller beholder, hvor de holder sig lækre i et par dage.

TIP: Når I har trillet dejen til kugler, kan I sætte bagepladerne i fryseren. Når dejkuglerne så er helt frosne, kan I lægge dem i fryseposer, og så har I altid cookies i fryseren, til en travl dag. Alt I så skal gøre, er at tø dem op i køleskabet et par timer, og så putte dem i den varme ovn.

Kanelkage



- 125 g smeltet smør/margarine
- 400 g sukker
- 400 g mel
- 4 tsk. kanel
- 2 tsk. natron
- 1/2 l kærnemælk

Glasur

- 50 g smeltet smør
- 250 gram flormelis
- 2 tsk vanilliesukker
- 1 spsk kakao
- 4 spsk varm kaffe

Tip: Alm. glasur af flormelis og vand kan også bruges

Pisk alle ingredienserne til dejen sammen i en skål, og hæld det i en smurt bradepande/ovnfast fad. Bag kagen ved 200 grader i ca. 30-45 min. alt afhængig af, hvilken form, der bruges.

Pisk alle ingredienserne til glasuren sammen, og kom det oven på kagen, når den er bagt – gerne inden den er helt afkølet.

Søndagskager.

Gammeldags lagkage



- 1 pakke lagkagebunde
- 1 pakke kagecreme
- 1 glas marmelade
- evt. makroner
- Flødeskum til pynt

Tilbered cremen som anvist på pakken. Efter 20 minutter i køleskabet røres cremen igennem. Læg den nederste bund på et fad, smør den med marmelade og derefter halvdelen af cremen, læg midterste bund på og smør igen med marmelade og fordel resten af cremen herpå. Læg den sidste bund oven på og smør den med en glasur af flormelis, vand og evt. konditorfarve. Pynt straks med krymmel inden glasuren størkner. Pisk fløden til skum og smør den på siden af kagen hele vejen rundt eller brug en sprøjtepose.

Rutebilslagkage



- ½ l fløde
- 2 spsk. kakaopulver
- 1 pk rutebiler (225 g)
- 100 g mørk chokolade
- 3 stk. chokolade lagkagebunde færdigkøbte

Pisk fløden til flødeskum, og kom så kakaoen i. Kom rutebilerne i en plasticpose, og knus dem med en kagerulle. Rør de knuste rutebiler i flødeskummen. Hak chokoladen, og kom halvdelen i flødeskummen.

Læg den første lagkagebund på et fad, og fordel 1/3 af fyldet på bunden. Læg så den næste bund ovenpå, og gør det samme igen. Læg nu den sidste bund på, og smør resten af flødeskummen ud over hele lagkagen, så den bliver helt dækket. Drys resten af den hakkede chokolade ud over rutebilslagkagen.

Tip: Lav den evt. dagen i forvejen, så den når at sætte sig og blive ekstra lækker og blød.

Brun lagkage med makroner

- 1 pakke brune lagkagebunde
 - 250 g frugtgrød eller marmelade
 - 125 g makroner
 - 3 dl piskefløde
 - 100 g flormelis
- Tip: Brug rester af frugtgrøden fra Madservice

Pisk fløden til stift skum. Smør den nederste lagkagebund med frugtgrød eller marmelade, kom knuste makroner over bunden. Kom flødeskum på. Bund nr. to smørres med frugtgrød eller marmelade og resten af flødeskummen fordeles hen over. Til sidst lægges den tredje bund på toppen.

Glasur: Rør en tyktflydende glasur af flormelis og vand og fordel den over lagkagen.

Tip: Der kan også bruges frisk frugt eller henkogt frugt i stedet for eller sammen med marmelade og frugtgrød. Bananer er særdeles velegnede.

Smuldredejtærter



- 150 g. hvedemel
- 75 g. sukker
- 90 g. margarine
- 500 g. frugt (blommer, æbler, rabarber osv.)
- 100 g. sukker

Kom mel og sukker i en skål og margarinen smuldres her i. Dejen må ikke æltes sammen. Den skal være smuldrende og usammenhængende.

Skyld frugten, skræl dem og skær den i skiver. Kom den i en tærteform eller lign. og drys med sukker, fordel dejen over frugten.

Tip: Bruges der æbler som frugt, drys med kanel sammen med sukkeren.

Kagen bages i en 200 grader C. alm. ovn til den er lysebrun ca. 25 minutter.

Servering:

Is eller flødeskum eller Creme fraiche

Gammeldags æblekage



- 1 kg madæbler
- 1 god vaniljestang
- 1/2 dl æblejuice
- 80 g sukker
- 8 små makroner
- 150 g rasp
- 60 g sukker

Tips: Spiseklar æblegrød fra butikkerne kan også bruges

Tips: Færdig blandet æblekagerasp kan købes og bruges

- 40 g smør
- evt. 1 dl portvin
- 2½ dl piskefløde pisket til skum
- evt. ribsgele

Skræl æblerne. Del dem i kvarter, og fjern kernehusene. Kog æblerne til mos med æblejuice og vaniljekorn og -bælg ved svag varme under låg. Tag gryden fra varmen; fjern vaniljebælgen, og rør sukkeret i. Mas og rør mosen sammen med et piskeris, og stil den til afkøling.

Knus makronerne helt fint, og stil til side. Bland sukker og rasp. Lad smørret blive gyldent på en pande, og rist raspblandingen, til den er sprød og gylden. Brug en bred palet, og vend raspen flittigt, mens den bruner. Tag den af panden, og bland de knuste makroner i. Anret din æblekage ved at lægge æblemos og raspblanding lagvis i portionsglas eller en stor glasskål (dryp evt. raspblandingen med lidt portvin). Start og slut med rasp. Pynt med flødeskum, og pynt din gammeldags æblekage med ribsgele(kan udelades).

Roulade



- 3 æg
 - 150 g. sukker
 - 30 g. kartoffelmel
 - 90 gr. hvedemel
 - 1 tsk. bagepulver
 - 200 g. hindbærmarmelade
- Tip: Alle former for grød rester og marmelade kan bruges

Pisk æg og sukker lyst og luftigt til piskeriset danner spor. Bland de to slags mel og bagepulver og vend det forsigtigt i æggemassen. Lav en form ca 30x40 cm af bagepapir og hæld dejen heri. Bages ca 10 min i forvarmet ovn 220 grader C. alm. ovn, til den er gennembagt.

Drys endnu et stykke bagepapir med sukker og vend rouladen ud herpå.

Fjern det øverste bagepapir og smør med hindbærmarmelade. Rul den sammen mens den endnu er varm.

Når den er afkølet pyntes med flødeskum

Tip: Rouladen kan også købes færdig

Marengsbund med frugt



- 1 stk. marengsbund – køb den færdig eller bag den selv
- 3 dl. piskefløde
- 2-3 tsk. vaniljesukker efter smag.
- 400-500 g. friske bær eller henkogt frugt

Ved servering piskes fløden med vaniljesukker til en let og lækker skum, som fordeles på marengsbunden. Pynt med bær og server.

Marengsbund:

- 4 pasteuriserede æggehvider med stuetemperatur
- 250 g sukker
- 2 tsk. maizena majsmel
- 1 tsk. hvidvinseddike
- 1 tsk. vaniljesukker

Forvarm ovnen til 180 grader. Tag et stykke bagepapir og tegn en cirkel med en blyant med en diameter på ca. 22 cm. Læg papiret på en bageplade – med blyantstregen nedad.

Pisk æggehviderne med en knivspids salt indtil du kan lave silkeagtige toppe i skummet. Pisk 1/3 af sukkeret i æggemassen i af gangen, indtil marengsen er stiv og skinnende.

Tilsæt maizena, vanilje og eddike, og fold det forsigtigt ind i marengsen med en dejskraber.

Fordel forsigtigt marengsen inden for cirklen på bagepapiret, og form den så den er fin og glat i kanten og på toppen.

Sæt den i den forvarmede ovn og skru straks ned på 150 grader. Bag den i ca. 1 time og 15 min. til den er gylden.

Tærtebund med creme og frugt



- En købt tærtebund
- 0,5 ps pulvercreme fra Dr. Oetker
- 2 dl letmælk
- 1,5 dl fløde
- 1 spsk vanillesukker
- 125 gram hindbær
- 300 gram jordbær
- 0,5 dl solbærrom eller portvin

Pisk cremepulveret med 2 dl mælk, 0,5 dl fløde, vanillesukker og kornene fra vanillestangen. Det skal stå i køleskabet i et kvarters tid.

Når cremen har stået i et kvarters tid og sat sig, piskes 1 dl fløde godt stiv, og cremen vendes sammen med fløden.

Pensle bunden med solbærrom eller portvin, fordel cremen udover kagebunden, og pynt med frugt - frugten kan selvfølgelig varieres.