

Ekoh.
Kokko nei

Några utsökta recept

för

Arboga VÄXT-margarins

Häfrakex.

användande

till bakning.



Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Arboga-Kakor.

100 gr. urtvättadt Arboga Västsmargarin, 1 stort ägg, 1 stort skedblad smör, 180 gr. socker, 320 gr. hvetemel, en kaffensluts ljörbrunad arbetas samman. Degen källas ut, hvar af följande kakor uttages med sporre. I kakornas sidor utskäras flikar, som vikas öfver ett sylt

Arboga Boktryckeri Aktiebolag, Arboga, 1913.

Ekoh.
Kokko 1913

Några utsökta recept

för

Arboga VÄXT-margarins Recept.

användande

till bakning.



Engelska tébröd (Rockcakes)

Första samlingen.

Arboga-Kakor.

Några utsökta recept

101

Arboga VÄX-T-margarin

användande

till bakning.



Första samlingen.



Det är en tro på många håll, att Växtmargarin icke alls lämpar sig för bakning, men detta är ett stort misskännande af varan, åtminstone hvad **Arboga** Växtmargarin beträffar. Detta Växtmargarin, som dagligen får en ökad omsättning och som snart anses absolut oundgängligt i hvarje hushåll, har så väl afvägda proportioner i sin sammansättning, att det icke blott är en delikatess för smörgåsbordet, utan äfven med största fördel lämpar sig till matlagning och bakning. De bakrecept, som härmed följa, äro endast utvalda, bepröfvade sådana. De komma helt säkert att bli värderade af hvarje husmor, bevisande, som de äro, om sanningen af ofvanstående.

Hafrekex.

2 hg. **Arboga** Växtmargarin, 4 hg. ångpreparerade hafregryn, 2 hg. socker arbetas samman. Degen plattas tunn, kakor tagas ut med mått och gräddas ljusbruna.

Konjakskransar.

425 gr. **Arboga** Växtmargarin, 635 gr. mjöl, 210 gr. socker, 1 vinglas konjak. Margarinet tvättas, mjölet siktas. Allt samarbetas väl till en smidig deg, som sedan rullas till smala stänger. Stängerna viras om hvarandra två och två och böjas till kransar, som gräddas i ej alltför het ugnsvärme.

Engelska tébröd (Rockcakes).

125 gr. kallt **Arboga** Växtmargarin, 2 del. mjölk, 1 del. strösocker arbetas med tvenne gafflar i ett fat. Arbeta sedan på samma sätt hastigt in 310 gr. hvetemjöl, hvarmed siktats 2 rågade téskedar jästpulver! Degen bör se gryning och ojämn ut. Lägg med gafflarna små klumpar af degen på bakplåten! Grädda i varm ugn strax före servering! Olika smak kan erhållas genom att tillsätta korinter, citron, vanilj etc.

Arboga-Kakor.

100 gr. urtvättadt **Arboga** Växtmargarin, 1 stort ägg, 1 stort skedblad grädde, 180 gr. socker, 320 gr. hvetemjöl, en knifsudd hjorhornsalt arbetas samman. Degen kafflas ut, kvadratformiga kakor uttagas med sporre. I kakornas sidor utskäras flikar, som vikas öfver ett syltbär i kakornas midt. Gräddas ljusbruna i varm ugn.

Té-Cigarrer.

50 gr. urtvättadt **Arboga** Växtmargarin, 4 hela ägg, 400 gr. pudersocker, 630 gr. mjöl, i bitar skuren sötmandel, 1 tesked hjorthornsalt arbetas samman. Degen rullas till cirka 3 cm. breda stänger, som gräddas i ej för varm ugn och skäras till kubbar, innan de hunnit svalna. Torkas i ugn som skorpor.

Rågkakor.

400 gr. **Arboga** Växtmargarin, 320 gr. hvetemjöl, 300 gr. rågsikt mjöl, 200 gr. strösocker, 2 teskedar jästpulver. Smöret urtvättas, mjölet siktas med jästpulvret. Ingredienserna arbetas väl tillsammans, och degen ställs att stelna. Degen kaffas sedan tunn, häggas, runda kakor med ett litet hål vid sidan uttagas med mått. Kakorna gräddas ljusbruna.

Arboga-Skorpor.

300 gr. **Arboga** Växtmargarin, 850 gr. mjöl, 125 gr. socker, 3 del. mjölk, 3 rågade teskedar jästpulver, 30 st. kardemummor. Degen rullas till små bullar, som gräddas ljusbruna, skäras medan de äro varma och torkas i ugn. Dessa skorpor bli enastående möra och goda.

Kanelkubbar.

425 gr. **Arboga** Växtmargarin, 600 gr. mjöl, 105 gr. socker, 3 äggulor. Växtmargarinet urtvättas. Ingredienserna sammanarbetas. Degen rullas till stänger, som sedan rullas i kanel och socker. Stängerna delas till kubbar, som gräddas väl.

Shortbread med ris.

250 gr. **Arboga** Växtmargarin, 150 gr. ris mjöl, 250 gr. hvetemjöl, 125 gr. strösocker. Det siktade mjölet och sockret sammanblandas väl. Smöret arbetas in, och allt knådas till en smidig deg. Degen kaffas tunn, med sporre utskäras trekantiga eller snedt fyrkantiga kakor, som gräddas ljusbruna i svag ugnsvärme.

Enkel sockerkaka.

1 1/2 kaffekopp smält **Arboga** Växtmargarin, 3 koppar hvetemjöl, 2 koppar fint socker, 3 ägg, 1 kopp gräddmjölk, 2 teskedar jästpulver, mandel eller vanilj efter smak. Alltsammans röres väl ihop och gräddas 30 minuter i jämnhet ugn.

Fortsättning följer.