

Kokart

Ukon
Rokkous
(M)

1878

Recepter för användandet af Axel Litströms Snabbjäsningspulver.

Sockerkringlor.

Tag $1\frac{1}{4}$ ℓ . prima hvetemjöl, blanda det torrt väl tillsammans med 2:ne rågade theskedar af Jäsningspulvret.

Tag vidare 2 st. ägg, $\frac{1}{4}$ ℓ . socker, 8 st. stötta kardemum-mor, skiradt smör 6 tum och lika mycket god mjölk, sammanrör detta väl och arbeta det sedan väl tillsammans med föregående mjölblandning, samt grädda straxt i en god ugn, hvartill åtgår cirka 15 minuter.

Sockerkaka.

Tag 70 ort bästa hvetemjöl och blanda det torrt väl tillsammans med 3 theskedar af jäsningspulvret. — Tag vidare 4 st. ägg, $\frac{3}{4}$ ℓ . socker, 2 skedblad skiradt smör och sammanvispa det väl med en kaffekopp god mjölk.

Sedan dessa blandningar hvar för sig skett sammanröras de och hällas i med smör smorda formar, som genast insätts i en god ugn, hvars lucka under gräddningen hålles väl tillsluten. Cirka 20 minuter åtgår för gräddningen.

Kanelbröd.

samman med 70 ort hvetemjöl.

Tag vidare 7 st. ägg, 1 ℓ . socker, vispa detta väl tillsammans med $\frac{1}{2}$ kvarter eller något mera oskummad mjölk.

Tag en citron, urkrama saften och rif yttre skalet deraf tillsammans med en bit toppsocker, sammanrör detta med de öfriga blandningarne och häll det i formar, samt grädda straxt i en varm ugn.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Kokart

Ukon
Rokkous
(M)

1878

Recepter för användandet af Axel Litströms Snabbjäsningspulver.

Sockerkringlor.

Tag 1 $\frac{1}{4}$ ℓ . prima hvetemjöl, blanda det torrt väl tillsammans med 2:ne rågade theskedar af Jäsningspulvret.

Tag vidare 2 st. ägg, $\frac{1}{4}$ ℓ . socker, 8 st. stötta kardemum-mor, skiradt smör 6 tum och lika mycket god mjölk, sammanrör detta väl och arbeta det sedan väl tillsammans med föregående mjölblandning, samt grädda straxt i en god ugn, hvartill åtgär cirka 15 minuter.

Sockerkaka.

Tag 70 ort bästa hvetemjöl och blanda det torrt väl tillsammans med 3 theskedar af jäsningspulvret. — Tag vidare 4 st. ägg, $\frac{3}{4}$ ℓ . socker, 2 skedblad skiradt smör och sammanvispa det väl med en kaffekopp god mjölk.

Sedan dessa blandningar hvar för sig skett sammanröras de och hällas i med smör smorda formar, som genast insätts i en god ugn, hvars lucka under gräddningen hålles väl tillsluten. Cirka 20 minuter åtgär för gräddningen.

Kanelbröd.

2 $\frac{1}{2}$ ℓ . hvetemjöl sammanblandas väl med 3 theskedar Jäsningspulver. 1 ℓ . socker, $\frac{1}{2}$ ℓ . smör, 6 st. ägg, 2 theskedar kanel, arbetas väl tillsammans med föregående blandning, utkaflas och och gräddas sedan i formar.

Citrontårta.

Tag 2 rågade theskedar Jäsningspulver, blanda det väl tillsammans med 70 ort hvetemjöl.

Tag vidare 7 st. ägg, 1 ℓ . socker, vispa detta väl tillsammans med $\frac{1}{2}$ kvarter eller något mera oskummad mjölk.

Tag en citron, urkrama saften och rif yttre skalet deraf tillsammans med en bit toppsocker, sammanrör detta med de öfriga blandningarne och häll det i formar, samt grädda straxt i en varm ugn.

Hvetebröd (finare).

Tag 1 $\frac{1}{2}$ 25 ort hvetemjöl, blanda det väl torrt tillsammans med 2:ne rågade theskedar af Jäsningspulvret.

Tag vidare 2 st. ägg, 15 ort socker, 2:ne skedblad skirdt smör, 4 st. stötta kardemummor och 12 tum mjölk; sammanrör detta väl och blanda det sedan med mjölet; baka och grädda genast i en god ugn. Åtgår omkring 20 minuter.

Hvetebröd (vanligt).

Tag 1 $\frac{1}{2}$ 25 ort hvetemjöl, blanda det torrt väl tillsammans med 2:ne rågade theskedar Jäsningspulver, tillsätt sedan 15 tum mjölk; baka och grädda genast.

Obs! *All bakning sker på kall väg. Ugnsluckan hålles väl tillsluten, och degen utbakas genast och insättes i ugnen. Vid gräddning kan användas vanlig stekugn.*