

Beskrifning.

Hindby-Sockerkaka.

Blanda väl tillsammans 3 teskedar Jästpulver med $\frac{1}{4}$ kilo socker 225 gram bra hvetemjöl och 85 gram potatismjöl. Vispa derefter till en kopp grädde (eller mjölk) 5 skedblad smör, 5 ägg och lite Citron. Är färdig på 20 minuter.

Sockerkaka.

Tag 3 teskedar Jästpulver, blanda det väl torrt tillsammans med 300 gram hvetemjöl.

Tag 4 st. ägg, 350 gram socker, 2:ne skedblad skirdt smör, vispa detta väl tillsammans med en kaffekopp mjölk.

Sedan båda dessa blandningar hvar för sig skett, röras de tillsammans och hållas i med smör förut smorda formar, som strax insätts i en god ugn.

Ugnsluckan bör under gräddningen hållas väl tillsluten. Till gräddningen åtgår omkring 20 minuter.

Kanelbröd.

Tag 3 teskedar Jästpulver, blanda det väl med 1 kilo mjöl.

Tag 235 gram socker, 120 gram smör, 6 st. ägg, 2 teskedar kanel, arbeta detta väl tillsammans med föregående blandning samt utkafla det sedan och grädda det i formar. Ugnen bör ej vara för varm.

Citrontårta.

Tag 2:ne rågade teskedar Jästpulver, blanda det väl tillsammans med 300 gram hvetemjöl.

Tag 7 st. ägg, 235 gram socker, vispa det väl tillsammans med ett par koppar oskummad mjölk.

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

Sockerkringlor.

Tag 2:ne rågade teskedar Jästpulver, blanda det väl tillsammans med 508 gram hvetemjöl.

Tag 2 st. ägg, 106 gram socker, 8 st. stötta kardemummor, 16 centiliter skirdt smör, lika mycket mjölk, sammanrör detta först

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Vanligt Hvetebröd.

Tag 2:ne rågade teskedar Jästpulver, blanda det väl tillsammans med $\frac{1}{2}$ kilo hvetemjöl, tillsätt sedan $\frac{1}{2}$ liter mjölk; baka och grädda genast. Åtgår omkring 20 minuter.

OBS. All bakning sker på kall väg. Ugnsluckan bör under gräddningen hållas väl tillsluten, och degen bör genast utbakas och insättas i ugnen. Vid gräddningen kan användas vanlig stekugn.

Aktiebolaget Tekniska Fabriken Röda Korset,

Stockholm.

1896

Beskrifning.

Hindby-Sockerkaka.

Blanda väl tillsammans 3 teskedar Jästpulver med $\frac{1}{4}$ kilo socker 225 gram bra hvetemjöl och 85 gram potatismjöl. Vispa derefter till en kopp grädde (eller mjölk) 5 skedblad smör, 5 ägg och lite Citron. Är färdig på 20 minuter.

Sockerkaka.

Tag 3 teskedar Jästpulver, blanda det väl torrt tillsammans med 300 gram hvetemjöl.

Tag 4 st. ägg, 350 gram socker, 2:ne skedblad skirdt smör, vispa detta väl tillsammans med en kaffekopp mjölk.

Sedan båda dessa blandningar hvar för sig skett, röras de tillsammans och hållas i med smör förut smorda formar, som strax insättas i en god ugn.

Ugnsluckan bör under gräddningen hållas väl tillsluten. Till gräddningen åtgår omkring 20 minuter.

Kanelbröd.

Tag 3 teskedar Jästpulver, blanda det väl med 1 kilo mjöl.

Tag 235 gram socker, 120 gram smör, 6 st. ägg, 2 teskedar kanel, arbeta detta väl tillsammans med föregående blandning samt utkafra det sedan och grädda det i formar. Ugnen bör ej vara för varm.

Citrontårta.

Tag 2:ne rågade teskedar Jästpulver, blanda det väl tillsammans med 300 gram hvetemjöl.

Tag 7 st. ägg, 235 gram socker, vispa det väl tillsammans med ett par koppar oskummad mjölk.

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

Sockerkringlor.

Tag 2:ne rågade teskedar Jästpulver, blanda det väl tillsammans med 508 gram hvetemjöl.

Tag 2 st. ägg, 106 gram socker, 8 st. stötta kardemummor, 16 centiliter skirdt smör, lika mycket mjölk, sammanrör detta först väl och blanda sedan tillsammans med mjölet, samt grädda strax i en god ugn. Åtgår omkring 15 minuter.

Finare Hvetebröd.

Tag 2:ne rågade teskedar Jästpulver, blanda det väl tillsammans med $\frac{1}{2}$ kilo hvetemjöl.

Tag 2 st ägg, 65 gram socker, 2:ne skedblad skirdt smör, 4 st. stötta kardemummor och $\frac{1}{2}$ liter mjölk, sammanrör detta väl och blanda sedan med mjölet; baka och grädda genast i en god ugn. Är färdig om 20 minuter.

Vanligt Hvetebröd.

Tag 2:ne rågade teskedar Jästpulver, blanda det väl tillsammans med $\frac{1}{2}$ kilo hvetemjöl, tillsätt sedan $\frac{1}{2}$ liter mjölk; baka och grädda genast. Åtgår omkring 20 minuter.

OBS. All bakning sker på kall väg. Ugnsluckan bör under gräddningen hållas väl tillsluten, och degen bör genast utbakas och insättas i ugnen. Vid gräddningen kan användas vanlig stekugn.

Aktiebolaget Tekniska Fabriken Röda Korset,

Stockholm.

1896

