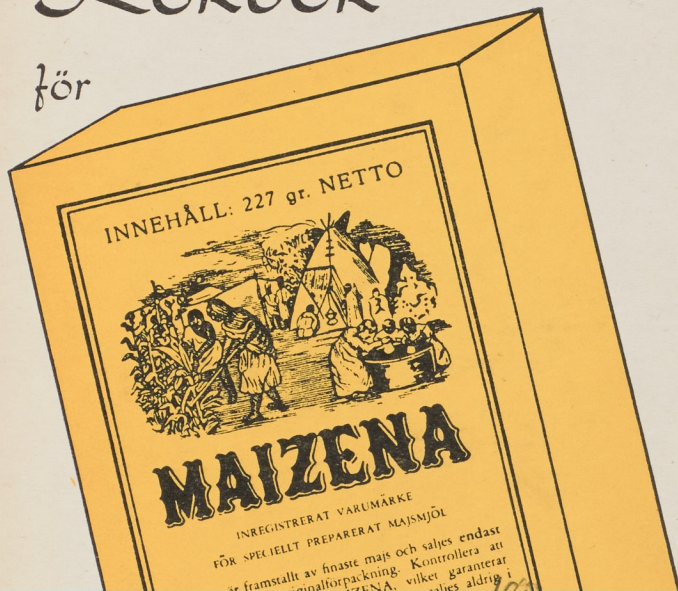


Kokbok

för

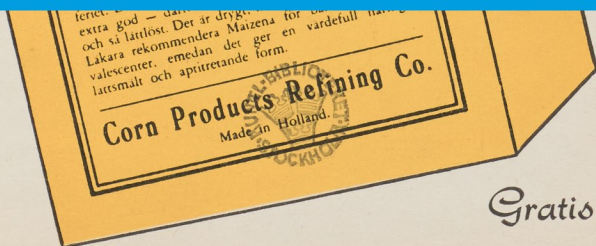


Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden



Gratis

Kokbok

för

INNEHÅLL: 227 gr. NETTO



MAIZENA

INREGISTERAT VARUMÄRKE

FÖR SPECIELLT PREPARERAT MAJSMJÖL

Maizena är framställt av finaste majs och säljes endast i denna gula originalförpackning. Kontrollera att kartongen bär namnet MAIZENA, vilket garanterar äkta vara av högsta kvalitet. Maizena säljes aldrig i lös vikt.

MAIZENA BEHÖVS TILL ALL MATLAGNING

och tål vid att förvaras hur länge som helst — ha därför alltid ett par paket Maizena till hands i skafferiet. Det underlättar husmors arbete och gör maten extra god — därför att Maizena är av så hög kvalitet och så lättlös. Det är drygt, närande och valsmakande. Lakare rekommendera Maizena för barn och rekonescenser, emedan det ger en vardefull näring i lättsmält och aptitretande form.

Corn Products Refining Co.

Made in Holland.

Gratis

L

F

B

P

O

Ä

S

G

So

M

F

H

K

Mi

K

St

K

Inb



Innehåll

Lunchrätter

Fyllda tomater	2
Blomkål med ägg	2
Potatisallad, Pannkaks- risoller	3
Ostsufflé	4
Äggstanning med böck- ling	4
Små piroger	5
Gratinerade fiskbullar .	5

Soppor

Morotspuré	6
Fisksoppa med klimp ..	6
Hönssoppa med sparris	7
Kall tomatsocka	7

Middagsrätter

Kall fiskrätt	8
Stekt lamm med tomatås	8
Köttfärs med grönsaker	9
Inbakad skinkfärs	9

Efferrätter

Mördegsbotten med äpplen och maräng ..	10
Fin äppelpannkaka	10
Varm maizenapudding .	11
Päron med varm chokladsås	11
Äppelpaj	12
Savarin	12
Eclairs med vaniljkräm .	13
Kall fruktpudding	13

Bakverk

Russinsnibbar	14
Rulltårta	14
Lunchbröd	14
Konjaksbaka	15

Skolfrukost

Maizenavälling	15
Hardangergröt	15

Fyllda tomater

8 stora, jämna, fasta tomater, salt, peppar.

4 pers.

FYLLNING: 1 msk smör, 1 dl grädde, $\frac{1}{2}$ dl vatten, 1 msk Maizena, $\frac{1}{2}$ tsk torr senap, salt, peppar, 1—2 äggulor, 1 äpple, vinäger, 2 msk matolja, (socker), 2 hårdkokta ägg, 1 msk hackad dill eller gräslök, 1 hg rensade räkor.

BEREDNING: Blanda smör, grädde, vatten, Maizena, kryddor och äggulor i en tjockbottnad kastrull och låt alltsammans sjuda under kraftig vispning. Rör såsen kall och smaksätt med olja och vinäger (och socker). Skär av de skalade äggen i båda ändar — denna äggviteskiva användes sedan till garnering — och hacka äggen grovt. Blanda dem jämte räkor och dill med ett par gafflar i såsen. Skär av ett lock på varje tomat och urholka tomaterna väl. Peppra och salta och fyll i salladen högt. Lägg på locket och fäst äggviteskivan på detta med en luftig persiljekvist. Servera tomaterna helst iskylta och upplagda på ljusgröna salladsblad.

Blomkål med ägg

4 pers.

1 medelstort blomkålshuvud, vatten, salt, 4 hårdkokta ägg (7 min.), sallad, 5—6 rädisor. SÅS: 1 dl blomkålsspad, 2 dl mjölk, 2 dl grädde, 1 msk Maizena, 2 dl riven ost (gärna flera sorter), 1 äggula, 1 tsk messmör.

BEREDNING: Låt de späda, ljusgröna bladen på kålen sitta kvar och koka den mjuk i rikligt med vatten. Lägg i saltet, strax innan kålen är färdigkokt. Låt den rinna av och håll den varm. — Koka upp spad och mjölk. Rör ut Maizenan i 1 dl av grädden och tillsätt redningen under stark vispning. Låt det hela få ett uppkok, lyft kastrullen av elden, rör ned osten jämte äggulan, vispad med resten av grädden, och låt såsen sjuda, utan att koka, under kraftig vispning. Smaksätt den väl. — Lägg blomkålen på ett varmt fat, slå över såsen och lägg ägghalvorna i en krans runt omkring. Garnera med sallad och rädisor och servera med prinskorv.

Pannkakrisoller

4 pers.

TUNNA PANNKAKOR: 4 dl mjölk, 1 dl Maizena, 1 dl vetemjöl, 1 ägg, $\frac{1}{2}$ tsk salt.

FYLLNING: 2 dl extraktbuljong eller överbliven steksås, 1 msk Maizena, salt, peppar, 1 $\frac{1}{2}$ —2 dl finskuret överblivet kött.

BEREDNING: Vispa alla ingredienserna i pannkakan till en slät smet. — Koka upp buljongen eller steksåsen och sätt till en redning av Maizena och ett par msk vatten. Låt alltsammans få ett uppkok, krydda ytterst väl och lägg i köttet att värmas utan att koka. — Grädda tunna pannkakor — de blir så lätta och fina i smaken av Maizena! — bred på stuvningen, rulla ihop pannkakorna och servera dem varma med tomatsallad.

Maizena är framställt av majs

— ett lättsmält näringsämne.

Potatissallad

4 pers.

4—5 medelstora, kokta, kalla potatisar, 2—3 inlagda rödbetor, 1 stort, färskt äpple, 1 liten saltgurka, 1 msk kapris. SÅS: 2 dl extraktbuljong, 1 $\frac{1}{2}$ msk Maizena, 1 tsk torr senap, 1 knivsudd vitpeppar, 2 msk socker, 1 äggula, 2—3 msk vinäger, 3 msk matolja.

BEREDNING: Rör ut buljongen med Maizena och kryddor och låt alltsammans under flitig omröring få ett gott uppkok. Lyft kastrullen av elden, sätt till äggulan och rör såsen kall. Tillsätt sedan vinäger och olja litet i sänder under kraftig omröring. Såsen skall vara blank och ha fyllig smak.

Skär potatis, rödbetor, äpple och gurka i fina tärningar och lägg dessa högt i mitten på ett fat. Täck det hela med såsen och strö över kapris. Ordna grupper av fina skivor leverpastej samt rullader av rökt kött och kokt skinka jämte syltlök och rädisor omkring salladspyramiden.

Ostsufflé

4—6 pers.

100 gr smör, 3 dl mjölk, 2 msk Maizena, 2 msk vetemjöl, 4 ägg, 1—2 dl riven ost, en aning salt.

BEREDNING: Rör ut mjölet och Maizenan i 1 dl av mjölken. Koka upp resten av mjölken med smöret, vispa i redningen och låt det hela under kraftig omröring få ett gott uppkok. Lyft kastrullen av elden och sätt till äggulorna, en i sänder, under flitig omröring. Blanda i osten och salta lätt. Vispa äggvitorna till hårt skum och fortsätt vispningen ytterligare några minuter. Skär ned äggvitorna försiktigt i smeten och slå denna i smord, eldfast form. Grädda sufflén i medelvarm ugn omkr. $\frac{1}{2}$ tim. Den skall då ha höjt sig och fått vacker guldbrun färg. Servera den genast, innan den hinner att sjunka, med rört smör, smaksatt med några droppar citronsaft, eller med en smörsås.

Äggstanning med böckling

4 pers.

2 ägg, 1 tsk salt, 1 knivsudd vitpeppar, 4 dl gräddmjölk, 2 msk Maizena, 1 msk smör, 2 msk hackad gräslök, 8 böcklingar, 2 tomater.

BEREDNING: Rensa böcklingen, så att filéerna blir så hela som möjligt och lägg dem på ena halvan av ett fat. — Vispa ihop ägg, kryddor, mjölk och Maizena. Smält smöret i en form, håll i äggsmeten, täck över formen med lock och ställ ned den i vattenbad. Se till att detta småkokar. När massan »stannat», skivas den upp och lägges på andra halvan av fatet, beströs med gräslök och garneras prydligt med tomater och grönsallad. — Denna rätt blir något fastare och glansigare än en äggstanning med vetemjöl. Den är utmärkt till en vardagslunch.

Kom ihåg att Maizena är utmärkt till avredning

— det ger såserna en fin och jämn konsistens.

Små piroger

8 st.

PAJDEG: 100 gr *Maizena*, 100 gr *vetemjöl*, 1 $\frac{1}{2}$ tsk *bakpulver*, 100 gr kallt smör, 2 msk kallt vatten, 1 msk grädde.

FYLLNING: 1 dl *finhackad svamp*, 1 msk *vetemjöl*, 1 $\frac{1}{2}$ dl grädde, salt, peppar, ett par droppar soja, 1 äggula, 1 dl *finskuret kallt kött* (t.ex. kalv eller fågel).

BEREDNING: Blanda mjölet och Maizenan med bakpulvret och finfördela smöret häri med en spetsig kniv. Sätt till vatten och grädde, då det hela blivit en grynig massa, och arbeta ihop degen. Låt den vila på kallt ställe. — Fräs svampen i smöret 10 min., dofta över mjölet, späd med grädden och red med äggulan, utrörd i 1 msk vatten. Färgsätt med soja, lägg i köttet och krydda massan ytterst väl. Några droppar vin sätter god smak på stuvningen. Ställ den att kallna. — Kavla ut degen och skär den i 8 fyrkanter. Lägg en sked stuvning på varje och vik ihop degkanterna mycket väl. Pensla pirogerna med vispat ägg, grädda dem ljusgula i medelvarm ugn och servera dem varma.]

Gratinerade fiskbullar

4 pers.

$\frac{1}{2}$ burk fiskbullar, 200 gr gul lök, 1—2 msk smör. SÅS: 5 dl gräddmjölk, 4 msk *Maizena*, salt, peppar, 1 ägg.

TILL GRATINERING: 1—2 msk smält smör, 3 msk finstött skorpbröd, 4—6 msk riven ost.

BEREDNING: Lägg fiskbullarna i ett durkslag, spola över dem med kallt vatten och låt dem rinna av ordentligt. Klyv dem och lägg dem i eldfast form. Skala och skiva löken och låt den puttra ljusgul i smöret omkr. 20 min. och bred den över fiskbullarna. Rör ut Maizenan i 1 dl mjölk. Koka upp resten av mjölken, rör ned redningen och låt det hela under kraftig omröring få ett gott uppkok. Lyft kastrullen av elden, sätt till det vispade ägget och krydda väl. Slå såsen över fiskbullarna, strö på skorpbröd och ost, gjut över det smälta smöret och gratinera rätten i het ugn 20 min. — Bjud kokt potatis till.

Morotspuré

4 pers.

4 hg morötter, 1 hg gul lök, 1—2 msk smör, 1—1 ½ l extraktbuljong, peppar, (salt), 1 msk Maizena, 2 msk tomatpuré, 1 dl tjock grädde.

BEREDNING: Skrapa morötterna och skala löken och riv alltsammans på råkostjärn. Låt rotsakerna puttra i smöret några minuter och späd sedan — litet i sänder — med buljongen och låt alltsammans småkoka under lock omkr. 1 tim. Rör ut Maizenan i ett par msk vatten och sätt till redningen under stark vispning. Låt soppan få ett ordentligt uppkok och smaksätt den med tomatpuré och kryddor. Vid serveringen lägges en klick vispgrädde i varje tallrik och soppan slås över. Servera tomatsmörgås till soppan.

Låt barnen få Maizena!

Fisksoppa med klimp

4 pers.

1 l god, stark fiskbuljong, 1 msk Maizena, 1 msk hackad dill, 1 msk hackad persilja, 1 äggula, 1 dl grädde, 1 msk smör.

KLIMP: 3 dl mjölk, 1 dl grädde, 4 msk Maizena, salt, (socker), peppar, 1 stort ägg, (räkor).

BEREDNING: Rör ut Maizenan i litet av buljongen och låt resten få ett gott uppkok. Sätt till redningen under stark vispning och låt soppan koka upp. Lyft grytan av elden och vispa ned äggulan, blandad med grädden, och låt alltsammans sjuda. Sätt till dill och persilja och smaka av soppan väl. — Blanda ihop grädde, Maizena och ägg och sätt detta till den kokande mjölken under mycket stark vispning, så att ägget inte skär sig. Låt alltsammans sjuda, utan att koka, under fortsatt vispning. Smaksätt. Slå upp massan i en liten form, sköljd med kallt vatten, och ställ ut den att stelna ett par timmar. Lossa klampen försiktigt med en spetsig kniv och stjälp upp den. Garnera med räkor och finklippt persilja.

Hönsbuljong med sparrisknopp

4 pers.

1 l god, stark hönsbuljong, 1 msk Maizena, 1 dl grädde, 1 äggula, 1 liten burk sparrisknopp, 1 liten burk små, fina ärter.

BEREDNING: Rör ut litet av Maizenan i den kalla buljongen och låt resten få ett uppkok. Sätt till redningen under stark vispning och låt soppan koka upp. Blanda äggula och grädde. Lyft kastrullen av elden och vispa ned äggblandningen. Låt soppan sjuda och lägg sedan i den väl avrunna sparrisen och ärterna, som också måste ha runnit av riktigt. Smaka av soppan och servera den på varma tallrikar. Klyv lunchbröd (se sid. 15) och bestryk dem med en blandning av smör och riven ost. Klipp sallad över smörgåsarna, lägg upp dem på fat och servera dem till soppan. Serveras också med ostkrutong.

Ät varje recept ger Maizena

ett extra plus av välsmak...

Kall tomatsoppa

4 pers.

$\frac{1}{2}$ kg väl mogna tomater, 1 hg gul lök, 1—2 msk smör, knappt 1 l extraktbuljong, 1 msk Maizena, salt, peppar, (socker), en aning paprika.

BEREDNING: Skala löken och skär den ganska fint och låt den fräsa i smöret ung. 15 min. Lägg ett lock över kastrullen. Rör då och då i löken. Bryt sönder tomaterna och blanda dem med löken och låt alltsammans fräsa under lock, tills massan går att passera. Slå den passerade massan tillbaka i kastrullen och späd med buljongen. Låt det hela få ett uppkok och red soppan med Maizenan, utrörd i litet kall buljong. Låt soppan koka upp och smaksätt. Ställ den att kallna och servera den i stora koppar med salta kringlor.

Kall fiskrätt

4 pers.

1 kg fisk, t.ex. gös eller kummel, vatten, salt, 1 msk ättika, 1 skiva lök, dill. SÅS: 1 dl grädde, 1 dl vatten, 1 ½ msk Maizena, 1 tsk senap, 1 knivsudd peppar, (1 msk socker), 2 äggulor, 2—3 msk vinäger, 1 dl matolja.

TILL GARNERING: Sallad, persilja, räkor.

BEREDNING: Koka en stark lag av helt litet vatten samt ättika, lök och dill. Salta kraftigt. Lägg i den rensade fisken att sjuda, tills den är färdig. Tag bort skinn och ben, medan den ännu är varm, och lägg upp den på serveringsfatet att kallna. — Blanda grädde, vatten, Maizena och kryddor i en kastrull och låt alltsammans under kraftig omröring få ett uppkok. Lyft kastrullen av elden och sätt till äggulorna. Rör såsen kall och droppa sedan i vinäger och olja växelvis. Avsmaka såsen väl och slå den över fisken och garnera rätten med sallad, persilja och räkor. Servera den med varm potatis.

Stekt lamm med tomatsås

4 pers.

1 fin lammstek på 1 kg, salt, peppar, ingefära, 2 msk smör.

TOMATSÅS: 4 hg väl mogna tomater, 2 hg gul lök, 2 msk smör, 2 msk Maizena, 3—4 dl steksky och buljong eller vatten, salt, vitpeppar, paprika, 2 msk hackad syltlök, 1 dl grädde.

BEREDNING: Befria köttet från fett. Bryn smöret i het stekgryta, lägg i steken och se till, att den får fin färg på alla sidor. Dofta över salt, peppar och ingefära och späd helt litet med kokande vatten. Ös steken flitigt och späd om det behövs. Skär den sedan i tunna skivor och lägg upp dessa prydligt på varmt fat med brynt potatis och fina, konserverade ärtor.

TOMATSÅS: Låt den skivade löken puttra ljusgul i smöret och sätt till de brutna tomaterna. Låt alltsammans koka mjukt under lock och passera massan. Slå den tillbaka i kastrullen och red den med Maizena, utrörd i den skummade stekskyn och vattnet. Låt såsen få ett uppkok, smaksätt och slå till sist i grädden och syltlöken. Servera såsen i varm såsskål.

Köttfärs i ugn

$\frac{1}{4}$ kg fläskfärs, $\frac{1}{4}$ kg oxfärs, 200 gr kokt, kall malen potatis, 1 msk Maizena, 1 medelstor gul lök, salt, vitpeppar, 1 äggula, 2 dl kallt vatten. TILL PENSLING: 1 äggvita, 2 msk skorpbröd. TILL STEKNING: 2 msk smör.

BEREDNING: Riv löken eller hacka den fint. Blanda alla ingredienserna till färsen och arbeta den kraftigt 10—15 min. Forma den på vattensköljd skärbräda till en rulle och lägg denna i brynt smör i en het stek- eller långpanna. Pensla färsen med den lätt vispade vitan, strö över skorpbrödet och sätt in den i het ugn. Späd den med kokande vatten, då den börjar få färg, och låt den steka under flitig ösning omkr. 30 min. Lägg upp den på fat med en krans av kokta kålotsskivor och små morötter. — Vispa ur stekpannan med kokande vatten och håll stekskyn i en liten kastrull. Red den med Maizena, utrörd i grädde — 1 msk till 4 dl steksky — och låt såsen få ett uppkok. Sätt till litet grädde och krydda såsen. — Maizena är utmärkt till redning av stek-såser, ty dessa blir lättare i konsistensen och vackrare i färgen än med vetemjöl.

Inbakad köttfärs

6—8 pers.

En dubbel sats pajdeg. FÄRS: 2 hg kalvfärs, 2 hg fläskfärs, 1 hg oxfärs, 1 dl finsiktat skorpbröd, 1 dl grädde, 1 $\frac{1}{2}$ dl vatten, 2 ägg-gulor, salt, peppar, 50 gr rökt skinka i strimlor, 8—10 fyllda oliver.

BEREDNING: Sätt till ett ägg i pajdegen så håller den ihop bättre. — Koka upp skorpbrödet med grädde och vatten och låt massan kallna. Rör i den då och då. Arbeta färsen med skorpblandningen, ägg och kryddor minst 10 min., helst längre. Späd något mera, om det skulle behövas. — Smörj en slät, avlång form och bekläd den i botten och på sidorna med ett tunt lager pajdeg. Lägg i hälften av färsen och strö över skinkstrimlorna och de halverade oliverna. Täck det hela med resten av färsen och vik över degkanterna. Pensla dessa med kallt vatten och tryck över ett lock av degen. Garnera detta med blad, utskurna ur resten av degen och pensla med vispat ägg. Grädda pagen i medelvarm ugn omkr. 1 tim. Täck över den med papper, när den tagit färg. Låt den stå kvar i formen 5—10 min., lossa den försiktigt med en kniv och stjälp upp den först på ett lock och sedan på varmt fat. Garnera den vackert och servera den med grönsallad.

Mördegsbotten med äpplen

6 pers.

MÖRDEG: 100 gr smör, 2 msk socker, 1 ägg, 100 gr Maizena, 50 gr vetemjöl, 1 tsk bakpulver. ÄPPELKOMPOTT: 5—6 medelstora äpplen, 1—2 dl socker, 3 dl vatten, (rivet citronskal). MARÄNG: 4 äggvitor, 8 msk florsocker.

BEREDNING: Blanda smör och socker väl, sätt till ägget och rör kraftigt 5 min. Sätt till mjölet och Maizenan, blandade med bakpulvret. Arbeta massan till en smidig deg, som får vila 1 tim. Forma den till en centimeter tjock, rund kaka, som gräddas ljusgul i medelvarm ugn. — Skär skalade och urkärnade äpplen i klyftor och koka dem mjuka i sockerlag. De får inte falla sönder. Låt dem kallna och lägg dem i jämna rader över mördegsbotten. Koka ihop lagen och gjut den över. — Vispa äggvitorna till mycket hårt skum och fortsätt vispningen ytterligare 5 min. Vänd ned sockret med ett par gafflar. Rör ytterst försiktigt. Lägg marängen i garneringsstrut och spritsa den i rutor över äpplena och en tjock kant runt omkring. Sätt in kakan i ganska svag ugn, så att marängen får ljusgul färg. Servera efterrätten ljum med gräddle eller vaniljsås.

Fin äppelpannkaka

4 pers.

3 medelstora, lösa äpplen, 1 dl socker. PANNKAKA: 2 $\frac{1}{2}$ dl mjölk, $\frac{1}{2}$ dl Maizena, $\frac{1}{2}$ dl vetemjöl, 1 tsk socker, 2 ägg, 1 dl rårivna morötter.

BEREDNING: Skär de skalade och urkärnade äpplena i tunna klyftor, varva dem med socker och låt dem stå en god stund. — Blanda mjöl, Maizena och socker i en skål och sätt till mjölken under kraftig omröring, så att smeten blir slät. Vispa i äggen och morötterna. Hetta upp en medelstor stekpanna och bryn 1—2 msk smör i denna. Häll i pannkakssmeten och ställ in pannan i god ugnsvärme. Tag ut pannan, då smeten »stannat», och ordna äppelklyftorna prydligt över pannkakan. Gjut över den lag, som bildats, och grädda pannkakan färdig. Lossa den försiktigt och stjälp upp den först på lock och sedan på ett fat. Strö över socker och servera pannkakan varm eller ljum.

Varm maizenapudding

4 pers.

4 dl mjölk, 1 dl gräddes, 1 dl Maizena, 2 äggulor, 1 tsk socker, 1/4 tsk salt, 2—3 bittermandlar, 4 msk gott fruktmos.

MARÅNG: 2 äggvitor, 4 msk socker.

BEREDNING: Rör ut Maizenan med 1 dl av mjölken. Koka upp resten, tillsatt redningen och låt den hela under omröring få ett gott uppkok. Vispa äggulorna med grädden och tillsatt blandningen. Smaksätt med salt och socker. Lägg hälften av smeten i en smord, eldfast form och bred över fruktmoset. Täck detta med resten av smeten. Vispa äggvitorna till mycket hårt skum och vänd ned sockret försiktigt med en gaffel. Bred marängen över puddingen och sätt in denna i knappt medelvarm ugn att få vacker färg. Servera den direkt från ugnen.

Extra god blir maten — därför att Maizena

är så fin i konsistensen och så lättlöst.

Päron med varm chokladsås

8 jämnstora, kokta eller konserverade päron. CHOKLADSÅS: 4 dl vatten, 3—4 msk cacaopulver, 3—4 msk socker, 1 msk Maizena, (1 dl gräddes).

TILL GARNERING: Sötmandel.

BEREDNING: Blanda cacaopulver, socker och Maizena i litet av det kalla vattnet. Koka upp resten och sätt till blandningen under kraftig vispning. Låt den hela få ett ordentligt uppkok. Sätt till gräddes, om så önskas. Ställ päronen på ett fat och gjut över dem med den varma chokladsåsen och strö över strimlad mandel, som gärna rostas. Servera rätten genast. — Om man vill servera chokladsåsen kall, minskas något på Maizenan, ty såsen tjocknar då den kallnar.

Äppelpaj

4—6 pers.

PAJDEG: 150 gr smör, 100 gr Maizena, 100 gr vetemjöl, $\frac{1}{4}$ tsk bakpulver, 1 ägg, 2 msk vatten.

FYLLNING: 4—5 medelstora äpplen, 1—2 dl socker.

BEREDNING: Blanda det kalla smöret med mjölet, Maizenan och bakpulvret och finfördela smöret i mjölet med en spetsig kniv. Sätt till ägget och det kalla vattnet, när massan är grynnig, och arbeta ihop degen och låt den vila på kallt ställe. — Skär äpplena i fina klyftor, tag ur kärnhusen och varva klyftorna med socker. — Smörj en liten stekpanna eller rund, slät form med kallt smör och mjöla den lätt. Kavla ut $\frac{2}{3}$ av degen till en rund kaka, så stor att den täcker både botten och sidorna i pannen. Lägg äpplena i jämna rader och gjut över den lag, som bildas. Vik över degkanterna och pensla dem med kallt vatten. Kavla ut resten av degen till ett lock och tryck detta ordentligt över pajen. Pensla över med vispat ägg och grädda pajen omkr 45 min. Lossa den och stjälp upp den försiktigt. Servera den ljum med vaniljsås.

Savarin

4—6 pers.

3 ägg, 3 dl socker, 1 $\frac{1}{2}$ dl Maizena, 1 $\frac{1}{2}$ dl vetemjöl, 1 $\frac{1}{2}$ tsk bakpulver, $\frac{1}{2}$ dl kallt vatten.

TILL GARNERING: Konserverad frukt, vispad grädd.

BEREDNING: Smörj en slät kransform med kallt smör och beströ den med skorpbröd. — Vispa ägg och socker kraftigt 10—15 min. och sätt till mjöl och Maizena, blandade med bakpulvret. Droppa i det kalla vattnet under stark vispning och slå smeten i de smorda formen. Grädda kakan ljusbrun i knappt medelvarm ugn. Prova den med sticka. Tag den ur ugnen, lägg ett lock över formen ett par min., så lossar kakan bättre. Stjälp upp den på serveringsfatet och nagga den lätt. Koka upp fruktlagen med ingefära, ett par matskedar vin samt rivet citronskal och ös kakan med lagen, tills den sugit åt sig denna. Låt den kallna, fyll hålet med frukt och garnera rätten vackert med vispgrädd.

Eclairs med vaniljkräm

KOKT SMET: 2 dl kallt vatten, $\frac{1}{2}$ tsk socker, 100 gr smör, 50 gr Maizena, 50 gr vetemjöl, 2 ägg.

TILL FYLLNING: 1 ägg, 2 msk socker, 2 dl grädde, 1 msk Maizena, vaniljsocker.

BEREDNING: Koka upp vattnet med smöret. Sätt till mjölet och Maizenan och låt det hela få ett uppkok. Lyft kastrullen av elden och rör ett par min., tills mesta hettan gått av. Sätt då till äggen, ett i sänder, och rör massan kraftigt 10—15 min. Lägg den i spritspåse och spritsa ut tjocka längder (8—10 cm) på smord plåt. Sätt in dem i svag ugn, så att de höjer sig sakta. Öppna inte på ugnsluckan de första 20—30 min., ty då sjunker bakelserna. Efter ung. 1 tim. är de färdiga. De ska då vara lätta och höga och lätt lossa från plåten. Fyll dem strax före serveringen med *krämen*. Vispa ägg och socker kraftig 5—10 min. Sätt till grädde och Maizena och låt alltsammans långsamt sjuda under kraftig vispning. Vispa krämen kall och smaka av den med vaniljsocker. — På samma sätt lagas vaniljsås, men då tar man 4 dl grädde.

Maizena höjer smaken och näringsvärdet.

Kall fruktpudding

4 dl grädde, 1 dl mjölk, 2 msk Maizena, 4 blad gelatin, 2 dl rivna, färska äpplen, $\frac{1}{2}$ —1 dl socker.

BEREDNING: Låt gelatinet ligga i rikligt med kallt vatten ett par timmar och sedan rinna på ordentligt. — Koka upp grädden och slå i en redning av mjölken och Maizenan. Låt alltsammans under omröring få ett uppkok och lägg i gelatinet. Då detta är fullständigt löst i blandningen, får krämen kallna — rör i den då och då, så att den inte klimpar sig! Blanda i äpplena, smaksätt med socker och slå krämen i djup skål och ställ den att stelna några timmar. Garnera den med druvor och servera den med små mandelkakor.

Russinsnibbar

75 gr Maizena, 75 gr vetemjöl, 4 msk socker, 2 tsk bakpulver, 50—100 gr kärnfria russin, 4—5 kardemummor, 1 ägg, 1 dl grädde.

BEREDNING: Blanda alla torra ingredienser i en skål och sätt till grädden och ägget. Slå smeten i väl smord och mjölad stekpanna och grädda den ljusbrun i god ugnsvärme. Låt den stå under lock ett par minuter, innan den stjälpes upp. Detta gör kakan mjuk och porös. Skär den sedan i 8 eller 16 snibbar. Serveras till kaffe eller te, helst ljumma.

Rulltårta

2 ägg, 4 msk socker, 1 tsk bakpulver, 2 msk Maizena.

TILL FYLNING: 4 msk gelé eller fruktmos.

BEREDNING: Vispa ägg och socker kraftigt 5—10 min. och sätt till Maizenan, blandad med bakpulver. Slå smeten i en väl smord pappersform, ställ denna på en plåt och sätt in den i het ugn att grädda 5—7 min. Stjälp upp den på sockrat smörpapper, bred med lätt hand över geléet eller fruktmoset och rulla ihop den. Låt den kallna inrullad i papperet.

Lunchbröd

250 gr Maizena, 250 gr vetemjöl, 3 tsk bakpulver, $\frac{1}{2}$ tsk salt, 1 tsk socker, 50 gr kallt smör, 1 ägg, 2 dl kall mjölk.

BEREDNING: Blanda alla torra ingredienser i en skål och finfördela smöret häri. Sätt till mjölken och ägget och arbeta ihop degen. Arbeta degen så litet som möjligt och kavla ut den till en 10 cm bred och 1 cm tjock kaka. Lägg denna på en plåt, nagga den lätt och skär den i 16 bitar. Grädda bröden i god ugnsvärme och låt dem svalna på plåten. Bryt isär bitarna och servera dem ljumma med smör och marmelad. Baka inte flera än som går åt för dagen.

Konjaskaka

200 gr smör, 200 gr socker, 100 gr Maizena, 2 tsk bakpulver, 2 stora ägg, 1 msk konjak, 1 tsk vaniljsocker, 4 rivna bittermandlar, 100 gr vetemjöl.

BEREDNING: Smält smöret och låt det svalna. Rör det ett par min. och blanda sedan i socker, Maizena och bakpulver och rör smeten ytterligare ett par min. Sätt till äggen, ett i sänder, och smaksätt med konjak, vaniljsocker och mandel. Blanda i vetemjölet till sist och slå massan i smord och bröad hålförm och grädda kakan i medelvarm ugn 40—45 min. Tag den ur ugnen, lägg på ett lock, låt den stå ett par min., innan den stjälpes upp.

Maizenavälling

1 portion

2 dl mjölk eller 2 dl vatten och grädde, 1 tsk Maizena, salt, socker, 1 msk kärnfria russin.

BEREDNING: Lägg russinen att svälla i kallt vatten över natten. Därmed spar man både tid och spishvärme. Rör ut Maizenan med litet av mjölken och koka upp resten. Lyft kastrullen av elden och sätt till redningen. Låt vällingen under kraftig vispning få ett gott uppkok och tillsätt russinen, som först fått rinna av. Smaksätt vällingen och servera den genast.

Vällingen blir lättare och mycket mera lättsmält, om den kokas på grädde och vatten, än om den kokas på mjölk.

Hardangergröt

4 pers.

1 msk smör, 6 dl gräddmjölk, 100 gr Maizena, 2 äggulor, socker och vaniljsocker eller rivet citronskal efter smak.

BEREDNINGEN: Rör ut Maizenan i litet av mjölken. Koka upp resten med smöret och sätt till redningen och låt alltsammans få ett gott uppkok. Lyft kastrullen av elden och sätt till äggulorna under stark vispning och låt det hela sjuda utan att koka. Smaksätt gröten väl och servera den varm med mjölk och någon god sylt.

*Maizena tål vid att förvaras
hur länge som helst — ha där-
för alltid ett par paket till
hands i skåpet.*



*Maizena säljes aldrig i lös vikt
— endast i de gula original-
paketen.*



MAIZENA

är inregistrerat varumärke. Skulle därför annat märke bära namnet Maizena, är det olagligt och oäkta vara. Tillse därför att paketet ser ut som på titelbladet, så får Ni äkta vara av högsta kvalitet.

MAIZENA

bör alltid finnas tillhands i varje skafferi, ty med Maizena vid matlagningen bli såser, soppor och andra rätter läckrast.

MAIZENA

är drygt, närande, lättlagat och välsmakande. Maizena är speciellt preparerat höglklassigt majsmjöl. Läcker husmanskost och idealisk föda för barn och rekonvalescenter.

GENERALAGENT

NILS JUNGSTEDT AKTIEBOLAG
STOCKHOLM