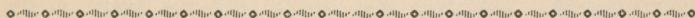


R E C E P T

- Å -

BAK-VERK



BAKELSER

1. Rullbakelser.

2 ägg.	1/2 tsk. bakpulver.
120 gr. smör.	2 msk. grädde.
120 gr. strösocker.	4 msk. vinbärsgelé.
120 gr. vetemjöl.	

Beredning: Smöret tvättas och röres med sockret till det blir vitt och de uppvispade äggen tillsättes. Mjölet, blandat med bakpulvret, tillsättes omväxlande med grädden. En plåt smörjes med smör och beklädes med smort papper, härpå breddes smeten ut. Sättes in i varm ugn att gräddas ljusgul. Stjälpes upp på sockrat papper, bstrykes med vinbärsgelé och

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

120 gr. strösocker. 120 gr. vetemjöl.

Beredning: Alla ingredienserna arbetas väl tillsammans till en jämn och sammanhängande mördeg. Små veckade formar beklädes härmed och bakelserna gräddas i god ugnsvärme.

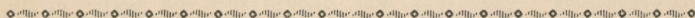


1928

R E C E P T

- Å -

BAK-VERK



BAKELSER

1. Rullbakelser.

2 ägg.	1/2 tsk. bakpulver.
120 gr. smör.	2 msk. grädde.
120 gr. strösocker.	4 msk. vinbärsgelé.
120 gr. vetemjöl.	

Beredning: Smöret tvättas och röres med sockret till det blir vitt och de uppvispade äggen tillsättes. Mjölet, blandat med bakpulvret, tillsättes omväxlande med grädden. En plåt smörjes med smör och beklädes med smort papper, härpå bredes smeten ut. Sättes in i varm ugn att gräddas ljusgul. Stjälpes upp på sockrat papper, bestrykes med vinbärsgelé och rullas ihop. Rullen skäres därefter i en cm. tjocka skivor.

2. Sandbakelser.

200 gr. smör.	2 ägg.
150 gr. strösocker.	350 gr. vetemjöl.

Beredning: Alla ingredienserna arbetas väl tillsammans till en jämn och sammanhängande mördeg. Små veckade formar beklädes härmed och bakelserna gräddas i god ugnsvärme.



1928

3.**Snabbbakelser.**

2 ägg.	$\frac{1}{4}$ lit. mjölk.
125 gr. strösocker.	4 tsk. bakpulver.
125 gr. margarin.	10 bittermandeldrop.
	750 gr. vetemjöl.

Beredning: Hälles på en smord plåt och beströs med korinter. Gräddas i god ugnsvärme.

4.**Gammaldagsbakelser.**

$\frac{1}{2}$ hg. sötmandel.	100 gr. strösocker.
15 bittermandlar.	citronskal.
4 äggvitor.	

Beredning: Mandeln skållas och finstötes. Vitorna vispas till hårt skum och hopröres med sockret till en stadig massa, varefter mandeln inblandas jämte citronskal. Arbetas tillsammans på ett bakkbord och formas efter eget tycke och smak. Gräddas i ugn på smort papper i ordinär ugnsvärme.

5.**Mandelformar.**

300 gr. smör.	100 gr. sötmandel.
150 gr. strösocker.	3 bittermandel.
2 äggulor.	400 gr. vetemjöl.

Beredning: Alla ingredienserna arbetas tillsammans till en jämn och sammanhängande mördeg. Små veckade formar beklädas härmed. Gräddas i ordinär ugnsvärme.

6.**Mandeläss.**

150 gr. sötmandel.	6 msk. strösocker.
6 bittermandel.	2 äggvitor.

Beredning: Mandeln skållas, drives genom mandelkvarn och stötes tillsammans med sockret. Vitorna slåss till hårt skum och nedröres. Mandelmassan spritsas ut till ess på väl rengjorda plåtar. Gräddas i mycket svag ugnsvärme.

7.**Marängar.**

4 äggvitor.	saften av en citron.
300 gr. strösocker.	

Beredning: Vitorna slåss till hårt skum och vispningen fortsättes sedan $\frac{1}{4}$ timma. Sockret röres ned. Massan avsmakas med citronsaff. På rengjorda och smorda plåtar lägges av smeten små toppiga kakor. Gräddas i mycket svag ugnsvärme.

8.**Plättbakelser.**

2 dcl. smält smör	115 gr. vetemjöl.
150 gr. strösocker.	75 gr. sötmandel.
3 ägg.	3 msk. pärlsocker.

Till formen: 1 msk. smör.

Beredning: Smöret skiras och röres vitt. Äggen och sockret röres tillsammans, och smöret tillsättes. Sist nedblandas vetemjölet, mandeln skållas, hackas och blandas med sockret. En plättpanna uppvärms och penslas sedan med smör. I varje rum lägges en $\frac{1}{2}$ msk. av smeten, och denna beströs med mandel och socker. Plättpannan sättes in i ugnen. Gräddas i god ugnsvärme. Böjes sedan över en käpp.

9.

Pösmunkar.

50 gr. smör.	15 gr. potatismjöl.
10 msk. gräddmjölk	5 ägg.
115 gr. vetemjöl.	

Beredning: Smör och mjölk kokas upp och mjölet iröres. Smeten får koka till den släpper pannan och lyftes då av elden. 1 äggula iröres genast, när smeten svalnat iröres de andra äggulorna och sist de till hårt skum slagna vitorna. Munkarna kokas i flottyr eller gräddas i munkpanna i ugn samt beströs med socker.

10.

Klenäter.

2 hela ägg.	2 msk. grädde.
3 äggulor.	2 msk. skirat smör.
1 msk. strösocker.	1 1/2 hg. strösocker.

Beredning: Ingredienserna arbetas tillsammans till en lös deg, denna ställes på ett kallt ställe 2—3 timmar. Kavlas ut till 1/2 cm tjocklek och sporras ut till klenäter.