

Recept

för tillagning av godt Småbröd.

Smörbakelser.

3 skålp. smör, 3 skålp. mjöl, 3 kkp grädde, 3 supar brännvin, $\frac{1}{2}$ kkp vatten till varje sup.

Kanelbullar.

$\frac{1}{2}$ skålp. smör, $\frac{1}{2}$ skålp. socker, 1 äggula, $\frac{3}{4}$ skålp. mjöl, $\frac{1}{2}$ liten tsk. hjortronsalt, söt- och bittermandel efter smak, doppas i stött kanel och socker, rullas i små bullar, gräddas i svag ugnsvärme.

Finska thebröd.

$\frac{1}{2}$ skålp. smör, $\frac{3}{4}$ skålp. mjöl, $\frac{1}{4}$ skålp. socker. Strykes med ägg, doppas med mandel och socker.

Sniglar.

2 hela ägg, $\frac{1}{2}$ skålp. smör, $\frac{1}{2}$ skålp. socker, 2 tsk. hjortronsalt, 1 skålp. mjöl.

Kokta äggringar.

3 st. hårdkokta äggulor, $\frac{1}{4}$ skålp. smör röres tills det blir som ett mos, 2 råa äggulor, $\frac{1}{4}$ skålp. socker vispas tills det blir vitt, 6 ort söt-, 3 ort bittermandel, en knivsudd hjortronsalt, rullas i perlsocker, bakas som ringar.

Tårta.

2 hela ägg, en kopp grädde, ej fullt en halv kopp vatten, som sedan fylles med brännvin, $\frac{1}{2}$ kg. smör, degen rätt lös så man bara kan arbeta smöret i och baka en kvart i rätt hastig värme.

Ungkarlar.

425 gr. smör, 212 gr. socker, $\frac{1}{2}$ burk vanilj, 425 gr. potatismjöl, 2 tskp vetemjöl. Beströs med hackad mandel och perlsocker. Blir många av hela satsen.

Strutten

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

sammans på bakkbordet till en smidig deg, som ställes ut att kallna och kavlas ut ej för tunnt; sedan uttages med ett långt, krusigt mått i små kakor, penslas med äggula, beströs med mandel och socker. (God värme).

sedan de fått en gulbrun färg, hastigt vikes samman i form av en strut, som sedan fylles med sylt och grädde när de skola användas.

Med fördel kunna de användas som efterrätt.

PRIS 50 ÖRE.

Recept

för tillagning av godt Småbröd.

Smörbakelser.

3 skålp. smör, 3 skålp. mjöl, 3 kkp grädde, 3 supar brännvin, $\frac{1}{2}$ kkp vatten till varje sup.

Kanelbullar.

$\frac{1}{2}$ skålp. smör, $\frac{1}{2}$ skålp. socker, 1 äggula, $\frac{3}{4}$ skålp. mjöl, $\frac{1}{2}$ liten tsk. hjortronsalt, söt- och bittermandel efter smak, doppas i stött kanel och socker, rullas i små bullar, gräddas i svag ugnsvärme.

Finska thebröd.

$\frac{1}{2}$ skålp. smör, $\frac{3}{4}$ skålp. mjöl, $\frac{1}{4}$ skålp. socker. Strykes med ägg, doppas med mandel och socker.

Sniglar.

2 hela ägg, $\frac{1}{2}$ skålp. smör, $\frac{1}{2}$ skålp. socker, 2 tsk. hjortronsalt, 1 skålp. mjöl.

Chokladbröd.

425 gr. smör, 6 rågade tsk. cacao, 425 gr. strösocker, 650 gr. vetemjöl, 1 msk. vaniljsocker, 2 ägg.

Beredning.

Alla ingredienserna arbetas tillsammans på bakkbordet till en smidig deg, som ställes ut att kallna och kavlas ut ej för tunn; sedan uttages med ett långt, kru-sigt mått i små kakor, penslas med äggula, beströs med mandel och socker. (God värme).

Kokta äggringar.

3 st. hårdkokta äggulor, $\frac{1}{4}$ skålp. smör röres tills det blir som ett mos, 2 råa äggulor, $\frac{1}{4}$ skålp. socker vispas tills det blir vitt, 6 ort söt-, 3 ort bittermandel, en knivsudd hjortronsalt, rullas i perlsocker, bakas som ringar.

Tårta.

2 hela ägg, en kopp grädde, ej fullt en halv kopp vatten, som sedan fylles med brännvin, $\frac{1}{2}$ kg. smör, degen rätt lös så man bara kan arbeta smöret i och baka en kvart i rätt hastig värme.

Ungkarlar.

425 gr. smör, 212 gr. socker, $\frac{1}{2}$ burk vanilj, 425 gr. potatismjöl, 2 tskp vetemjöl. Beströs med hackad mandel och perlsocker. Blir många av hela satsen.

Strutar.

10 ägg, 1 skålp. socker, 1 skålp. vetemjöl. 1 kopp vatten. Vitor-na vispas till skumberedning.

Beredning.

Man breder ut smeten i små fyrkantiga rutor på en plåt, som sedan de fått en gulbrun färg, hastigt vikes samman i form av en strut, som sedan fylles med sylt och grädde när de skola användas.

Med fördel kunna de användas som efterrätt.

