

# Kokkonst utan år - samling av trycksaker - 18

*Vardagstryck*



National Library  
of Sweden

# Recept

## för tillagning av godt Småbröd.

### Smörbakelser.

3 skålp. smör, 3 skålp. mjöl, 3 kkp grädde, 3 supar brännvin, 1/2 kkp vatten till varje sup.

### Kanelbullar.

1/2 skålp. smör, 1/2 skålp. socker, 1 äggula, 3/4 skålp. mjöl, 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.

1/2 skålp. smör, 3/4 skålp. mjöl, 1/4 skålp. socker. Strykes med ägg, doppas med mandel och socker.

### Sniglar.

2 hela ägg, 1/2 skålp. smör, 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, krusigt mått i små kakor, penslas med äggula, beströs med mandel och socker. (God värme).

### Kokta äggringar.

3 st. hårdkokta äggulor, 1/4 skålp. smör röres tills det blir som ett mos, 2 råa äggulor, 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, 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, 1/2 burk vanilj, 425 gr. potatismjöl, 2 tkp vetemjöl. Beströs med hackad mandel och perlsocker. Blir många av hela satsen.

### Strutar.

10 ägg, 1 skålp. socker, 1 skålp. vetemjöl. 1 kopp vatten. Vitorna 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.

