

Fruktgiffjar

32 st.

Fyllning:

2 pkt hackat syltat apelsinskal, à 65 g

2 dl finhackade torkade aprikoser

Pensling: ägg

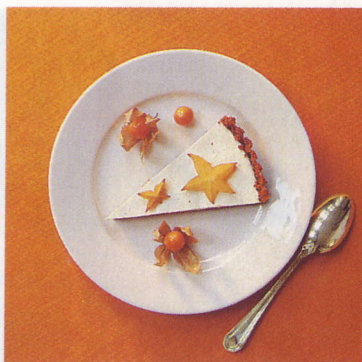
Följ grundreceptet på föregående sida. Sätt ugnen på 225°. Dela degen i 4 delar. Kavla ut till runda knappt cm-tjocka plattor. Blanda frukten och strö över degplattorna. Dela varje platta i 8 bitar och rulla ihop till giffjar. Lägg på bakplåtspapper på en plåt. Låt jäsa övertäckta ca 40 min. Pensla med ägg och grädda i mitten av ugnen 5–10 min. Låt svalna på galler under bakduk.

Sockerbullar

Ca 48 st.

Pensling: 50 g smör
strösocker

Följ grundreceptet på föregående sida. Sätt ugnen på 225°. Ta upp degen på mjölat bord. Knåda den smidig och dela i två delar. Kavla ut varje del till en rektangulär platta, drygt 1 cm tjock. Ta ut rundlar med ett glas. Lägg dem på bakplåtspapper på en plåt. Samla ihop överbliven deg, kavla ut och ta ut fler rundlar på samma sätt. Låt jäsa övertäckta ca 40 min. Grädda mitt i ugnen 5–10 min. Låt kallna på galler under bakduk. Pensla bullarna med smält smör och doppa i socker.



American Cheese Cake My Way

8–10 bitar.

Smuldeg: 10 digestive kex

75 g smör

1/2 tsk kanel

Fyllning: 250 g Kesella Mager

2 ägg

1/2 dl socker

2 dl Lätt Crème Fraiche

2 tsk vaniljsocker

Sätt ugnen på 175°. Krossa kexen fint eller stöt dem i en mortel. Smält smöret, tillsätt kexsmulorna och kanel. Rör om så att det blir en smuldeg. Tryck ut degen i en rund form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Förgrädda i ugnen ca 10 min.

Blanda Kesella, ägg och socker. Rör om. Häll blandningen i pajskalet och grädda i ugnen ca 15 min. Ta ut formen och öka värmen till 225°.

Rör ihop Lätt Crème Fraiche och vaniljsocker och bred ovanpå den avsvalnade kakan. Sätt in i ugnen och grädda ytterligare ca 5 min. Låt stå kallt, helst till nästa dag.