

Mozartkolor

Ca 30 st.

Har du varit i Österrike, vet du vilket ljuvligt godis Mozartkugeln är. Här får du ett recept som är näst intill identiskt med originalet.

250 g mjuk nougat
250 g mandelmassa
3 dl Florsocker

2 msk Vit Sirap
200 g mörk blockchoklad

1. Dela nougaten i 30 lika stora bitar och forma dem till kulor.
2. Arbeta samman mandelmassan, florsockeret och sirapen, gärna i matberedare. Kavla ut massan mellan plastfolie. Skär i 30 bitar. Rulla in nougatkulorna i mandelmassan.
3. Smält blockchokladen i vattenbad eller i mikro. Håll kulorna med en provsticka eller tandpetare och doppa dem i den smälta chokladen.
4. Låt stelna på smör- eller bakplåtspapper. Förvara svalt.

Julbuffébröd (bild på första sidan)

LJUS DEG:

50 g jäst
5 dl vatten
1/2 dl olja
2 tsk salt
1 dl ljus Brödsirap
1 1/2 tsk malda pomeransskal
1 dl Fibrex
6 dl rågsikt
ca 7 dl vetemjöl

MÖRK DEG:

50 g jäst
50 g smör eller margarin
2 fl porter à 33 cl
1 dl Fibrex
1/2 påse vörtkryddor
1 dl mörk Brödsirap
2 tsk salt
1 dl russin
ca 1 kg mörkt lantbrödsmjöl

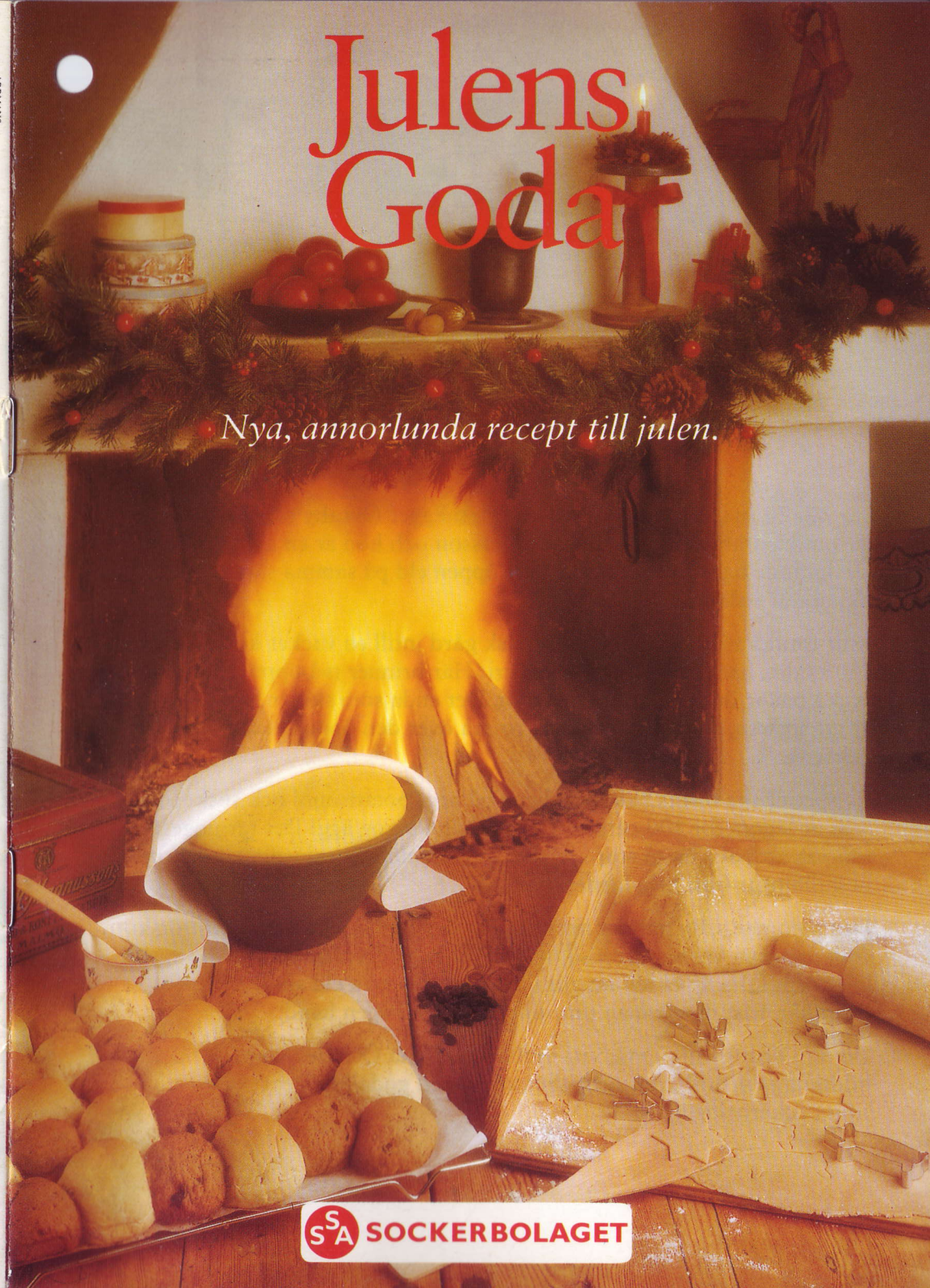


1. Börja med den ljusa degen: Smula jästen i en bunke. Häll det fingervarma (37°) vattnet över jästen och rör om så att det blandas ordentligt.
2. Tillsätt oljan, saltet, brödsirapen och det malda pomeransskalet.
3. Rör ner fibrexen, rågsikten och vetemjölet så mycket att degen släpper bunkens kant. Låt degen jäsa i bunken i 30 minuter.
4. Gör under tiden den mörka degen. Smula ner jästen i en bunke.
5. Smält matfettet och häll i portern. Värm till fingervarmt (37°). Häll degspadet över jästen och rör om så att det löses ordentligt.
6. Tillsätt fibrexen, vörtkryddorna, den mörka brödsirapen, saltet och russin.
7. Arbeta in mjölet lite i taget tills degen släpper bunkens kant. Låt degen jäsa i 30 minuter.
8. Ta upp den ljusa och mörka degen var för sig och knåda blankt och smidig. Dela varje del i 20 delar och forma till runda bullar. Lägg bullarna tätt tillsammans i ett mönster t ex i form av ett hjärta. Låt jäsa på plåt i ca 30 minuter. Sätt ugnen på 200°.
9. Grädda brödet i nedre delen av ugnen i 20–30 minuter. Låt svalna under bakduk på galler.

Sockerbolaget AB, 205 04 Malmö. 040-53 70 00.

Julens Goda

Nya, annorlunda recept till julen.



SA SOCKERBOLAGET



Jul i spettekakshuset

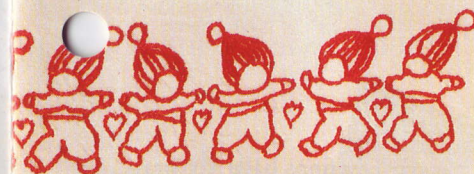
VID-VÄG 20 MELLAN TOMELILLA OCH YSTAD ligger Övraby och strax söder därom Nedraby. Här bor Brita Andersson och hon är en av de få som fortfarande bakar spettekakor över öppen eld på samma sätt som för flera hundra år sedan.

I sitt föräldrahem, en gammal skånsk gård intill en vacker kyrkoruin från 1200-talet, har Brita inrett sitt bageri. Här brinner två öppna eldar och varje vecka bakar Brita ca 20 spettekakor. Det enda som skiljer från svunna tider är att spetten, som låter kakorna rotera över den öppna elden, numera är eldrivna.

En spettekaka bakas huvudsakligen på ägg, potatismjöl och socker. Till en som är lagom för 100 personer går det åt tre tjug ägg! Det tar ungefär 4 timmar att baka en så stor spettekaka och telefonen ringer ständigt med beställningar från hela landet.

Den som inte själv hämtar sin kaka får den hemskickad mot postförskott. Och den som vill ha något så ovanligt som en egenhändigt bakad spettekaka kan faktiskt få lov att göra det över en extra eld som Brita har. Fast då får man dra runt spettet för egen hand.

Det är i denna unika miljö på sägenomspunna Österlen som bilderna tagits till årets receptbroschyr med goda julrecept från Sockerbolaget.



Saffransbullar

Ca 40 kusar eller 2 stora bröd.

Saffransbullar vill normalt gärna bli lite torra. Men i det här receptet finns både Vit Sirap, ägg, kesella och Fibrex. Därför blir bullarna saftiga och goda.

150 g matfett
5 dl mjölk
50 g jäst
1 tsk salt
1 burk kesella
2 ägg
2 dl Vit Sirap

1 dl Fibrex
1 g saffran + 1 sockerbit
ca 18 dl vetemjöl

1 ägg till pensling
russin eller Pärlsocker

1. Smält matfettet i en kastrull. Tillsätt mjölken och värm till fingervarmt (37°).
2. Smula jästen i en bunke. Tillsätt sirapen och rör tills jästen smält.
3. Tillsätt saltet, fibrexen, kesellan, äggen, saffranet som krossats med en sockerbit och degspadet.
4. Blanda i mjölet, lite i taget, tills degen släpper bunkens kant. Arbeta degen blank och smidig. Låt den jäsa under bakduk i 45 minuter på en dragfri plats.
5. Arbeta degen ordentligt på bakbordet. Dela degen till antingen 2 eller 40 lika stora bitar. (Det är viktigt att bröden/bullarna är lika stora så att gräddningstiden blir den samma för alla.) Forma till kusar eller bröd. Lägg dem på en plåt klädd med bakplåtspapper och låt jäsa under bakduk i ytterligare 45 minuter.
6. Sätt ugnen på 250° för bullar och 225° för bröd.
7. Pensla med uppvispat ägg och garnera med russin eller Pärlsocker.
8. Grädda bullar mitt i ugnen i 6–8 minuter och bröd i nedre delen av ugnen i 15–20 minuter.
9. Låt svalna på galler under bakduk.



Engelsk julkaka

En saftig och hållbar kaka att förvara länge. Kakan tar lång tid att grädda, men under tiden kan man t ex koka knäck och kola.

200 g matfett
2 1/2 dl Brun Farin
3 ägg
1/2 dl apelsinmarmelad
1 dl korinter

1 ask (65 g) syltade apelsinskal
1 dl backade valnötskärnor
4 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver

1. Sätt ugnen på 150°.
2. Rör smöret och farinet fluffigt. Tillsätt äggen ett i sänder och blanda ordentligt.
3. Blanda i apelsinmarmeladen, korintererna, apelsinskalen och valnötskärnorna.
4. Blanda bakpulvret med vetemjölet och rör ned i smeten.
5. Smörj och bröa en form (1 1/2 l). Bred ut smeten och grädda i nedre delen av ugnen i ca 1 timme 45 minuter.





Saffransscones

4 kakor.

De här sconesen är snabba att baka. Bred gärna på smör och ost och servera med kaffe eller te. Utmärkta en kväll när man samlats för att julpyssla eller göra julgodis.

9 dl vetemjöl
1/2 tsk salt
1 1/2 msk bakpulver
75 g margarin

3 msk ljus Brödsirap
1/2 g saffran
4 dl mjölk

1. Sätt ugnen på 275°. Blanda samman vetemjölet, saltet och bakpulvret i en bunke.
2. Finfördela det rumsvarma margarinet i mjölblandningen och häll i brödsirapen.
3. Lös saffranen i lite av mjölken och blanda i resten av deg. Tillsätt lite mer mjöl om det behövs.
4. Arbeta samman till en deg och dela den i fyra lika stora delar. Forma till runda bullar på två smorda plåtar och platta till dem, ca 1 1/2 cm tjocka. Nagga och skära dem i ett kryss.
5. Grädda mitt i ugnen i ca 12 minuter tills kakorna fått fin färg.
6. Låt svalna något och bryt sedan sönder dem.

Glöggpastejer

Ca 20 st.

Annorlunda och goda pastejer att bjuda på till glöggen eller julkaffet.

MÖRDEG:

3 dl vetemjöl
150 g smör
1 dl Florsocker
ca 20 pastejformar
eller aluminiumformar

1 msk vetemjöl
2 krm bakpulver
1/2 dl filmjök
1/2 dl russin
1/2 dl apelsinskal
1/2 dl hackade nötkärnor
1 tsk pepparkakskryddor

FYLLNING:

100 g mandelmassa
50 g smör
1 ägg
1/2 dl Brun Farin

GARNERING:

3 msk nötspån
2 msk Florsocker



1. Hacka samman vetemjölet, smöret och florsocket till en deg. Rulla ihop den och lägg kallt i plastfolie i ett par timmar.
2. Sätt ugnen på 175°. Skär degen i ca 20 lika stora bitar och tryck ut dem i formarna. Grädda i ca 4 minuter mitt i ugnen.
3. Riv mandelmassan på rivjärn eller i matberedare. Blanda i det rumsvarma smöret. Rör i ägget och resten av ingredienserna och blanda väl.
4. Klicka ut fyllningen i skalerna. Strö över mandelspån och grädda mitt i ugnen i ca 30 minuter.
5. Låt svalna på galler och strö på florsocket precis före servering.



Snabba vörtbröden

3 st.

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1 msk matfett (till formen) | 3 tsk salt |
| 2 msk rågsikt (till formen) | 1 dl russin |
| 3 fl porter à 33 cl | 1 påse vörtpulver med kryddor |
| 1 1/2 dl mörk Brödsirap | 1 1/2 dl Fibrex |
| 4 tsk bikarbonat | ca 14 dl rågsikt |

1. Smörj och mjöla tre 1 1/2 l formar.
2. Blanda samman alla ingredienserna i en bunke till en grötliknande smet.
3. Sätt in formarna på nedersta falsen i kall ugn och ställ temperaturen på 175°. Grädda i ca 1 timme tills bröden fått fin färg och är genomgräddade. Känn med en sticka att de är torra inuti.

Valnötsrågbröd

2 st.

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 50 g jäst | 8 torkade fikon |
| 6 dl vatten | 50 g valnötskärnor |
| 1 msk salt | 2 dl Fibrex |
| 1/2 dl ljus Brödsirap | ca 15 dl rågsikt |
| 1 msk olja | |

1. Smula jästen i en bunke. Häll över det fingervarma (37°) vattnet och rör om tills jästen har löst sig.
2. Tillsätt saltet, brödsirapen och oljan.
3. Finhacka fikonen och valnötterna. Blanda ner detta tillsammans med fibrexen.
4. Arbeta in så mycket rågsikt att degen släpper bunkens kant. Låt jäsa i bunken i 45 minuter.
5. Knåda degen blank och smidig på bakkbordet. Ta bort en liten degbit som kavlas ut. Ta ut figurer med pepparkaksmått. Dela därefter degen i två lika stora delar och forma till limporna. Tryck fast degfigurerna på limporna.
6. Lägg limporna på en plåt klädd med bakplåtspapper och låt jäsa under duk i 30 minuter. Sätt ugnen på 200°.
7. Grädda mitt i ugnen i ca 40 minuter, tills limporna fått fin färg.





Vita pepparkakor

Ca 75 st.

Gamla tiders julgranspynt. Varför inte vara lite nostalgisk i år och pynta granen med dessa. Barn och barnbarn kommer säkert att med glädje hjälpa till att dekorera dem.

1 dl Strösocker	3/4 dl Vit Sirap
1 msk matfett	1/2 äggvita
1/2 dl vatten	1 krm hjorthornssalt
1/2 dl vispgrädde	• 3 1/2 dl vetemjöl

1. Blanda sockret, matfettet, vattnet, grädden och den vita sirapen i en kastrull och koka upp. Ställ åt sidan och låt kallna.
2. Rör ner äggvitan.
3. Blanda vetemjölet och hjorthornssaltet. Blanda ner det i degspadet. Arbeta samman till en fast deg.
4. Låt vila över natten.
5. Knåda degen och tillsätt mer mjöl om det behövs. Kavla ut degen och ta ut kakor med pepparkaksmått. Gör ett hål i övre kanten på kakan för upphängningstråden.
6. Grädda kakorna i 3–4 minuter i 175° varm ugn.
7. Garnera kakorna med godis, strössel eller färgglad kristyr.

Spettekakor, recept se nästa sida.

Skurna pepparkakor

Ca 150 st.

De här pepparkakorna går snabbt att göra eftersom de inte kavlas. Och de är precis lika goda som de ser ut.

2 dl sötmandel	2 msk malen kanel
250 g matfett	1 msk malda kryddnejlikor
2 1/2 dl Strösocker	1/2 msk bikarbonat
1 dl ljus Sirap	ca 7 1/2 dl vetemjöl
1 msk ingefära	



1. Hacka mandeln grovt.
2. Smält matfettet. Rör ner sockret och sirapen. Låt kallna.
3. Blanda vetemjölet och bikarbonaten. Tillsätt detta tillsammans med mandeln och kryddorna. Arbeta ihop till en deg.
4. Ta upp degen på bakkbordet och arbeta den smidig. Dela den i 2 delar och forma dessa till 4–5 cm tjocka längder.
5. Linda in längderna i folie. Förvara dem svalt tills nästa dag.
6. Sätt ugnen på 200°.
7. Skär deglängderna i tunna skivor med en vass kniv. Lägg på smorda plåtar och grädda mitt i ugnen i ca 7 minuter.



Spettekakor

Se bild på föregående sida.

Ca 30 st.

Spettekaka är en skånsk specialitet som brukar njutas vid barndop, konfirmation, bröllop, jämna födelsedagar och andra högtidliga tillfällen som t ex julen. En riktig spettekaka bakas över öppen eld och tar flera timmar att göra. Men om man skulle vilja göra spettekaka själv är det här receptet värt att prova.

4 ägg
1 1/4 dl Strösocker
1 dl potatismjöl



1. Sätt ugnen på 125°.
2. Vispa äggvitorna till ett mycket fast skum.
3. Tillsätt gulorna, sockret och potatismjölet, rör ihop.
4. Klicka ut smeten glest på en plåt klädd med bakplåtspapper.
5. Grädda kakorna i 15–20 minuter tills de känns torra och har fått vacker ljusgul färg.

Jultårta med apelsin och tryffel

Ca 12 bitar.

KAKA:
175 g smält smör
4 ägg
2 3/4 dl Strösocker
5 msk färskpressad
apelsinsaft eller apelsinjuice
3 1/4 dl vetemjöl
1 1/2 tsk bakpulver
4 msk kakao

FYLLNING:
3 ägg
1 1/2 dl Vit Sirap
skal och saft av 1 apelsin
1 dl apelsinmarmelad
3 dl vispgrädd

GARNERING:
150 g mörk blockchoklad
200 g Vit Sirap
50 g smör eller margarin
chokladkringlor med
apelsinmak

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Vispa äggen och sockret vitt och pösigt. Tillsätt apelsinsaften.
3. Blanda mjölet, bakpulvret och kakaon och rör ner i äggsmeten.
4. Tillsätt det smälta matfettet.
5. Häll smeten i en välsmord och bröad form, ca 2 liter. Grädda i ca 40 minuter. Prova med en sticka att kakan är torr i mitten. Låt kakan svalna.
6. Fyllningen: Blanda samman äggen, den vita sirapen, skalet och saften från apelsinen i en rostfri kastrull. Sjud krämen på svag värme under ständig vispning tills den tjocknar. Tillsätt apelsinmarmeladen. Ta kastrullen från plattan och låt krämen svalna.
7. Vispa grädden och blanda ner i den kalla krämen.
8. Garneringen: Smält blockchokladen tillsammans med den vita sirapen i en rostfri kastrull. Dra kastrullen från plattan och tillsätt matfettet. Vispa tills tryffeln fått en mjuk och smidig konsistens.
9. Dela kakan i 3 bottnar. Lägg samman bottenarna med apelsinkrämen emellan. Bred och/eller spritsa tryffeln uppe på och runt kanten på tårten. Garnera med chokladkringlor. OBS! Tänk på att tvätta apelsinen noga innan skalet rives.



Emils chokladkola

Ca 30 st.

3 dl Strösocker
3/4 dl ljus Sirap
3/4 dl Brun Farin
1/2 msk Sockerbolagets Vaniljsocker

1/2 dl kakao
2 1/2 dl vispgräddde
1 msk matfett till formen



1. Blanda samman alla ingredienserna i en tjockbottnad kastrull och koka under omrörning på svag värme i ca 40 minuter. Gör ett kolaprov genom att droppa lite smet i kallt vatten och forma detta till en kula. Stelnar den är kolasmeten klar.
2. Smörj en form, ca 20 x 20 cm och håll upp smeten. Låt kallna.
3. Skär i fyrkantiga bitar och rulla in i cellofan.

Pepparmintspastiller

Ca 60 st.

2 äggvitor
500 g Florsocker
2 droppar pepparmintsolja
(köpes på apotek)

Ev röd hushållsfärg
50 g blockchoklad



1. Vispa samman vitorna lätt med en gaffel.
2. Tillsätt florsockret och pepparmintsoljan. Om pastillerna ska vara rosa tillsättes ett par droppar röd hushållsfärg. Knåda massan tills den är smidig.
3. Rulla massan till kulor och lägg på ett smörpapper. Platta till dem lite.
4. Ställ pastillerna torr och varmt att torka. Det tar 1-2 dygn.
5. Smält blockchokladen i vattenbad eller i mikrovågsugn. Lägg en klick blockchoklad på varje pastill med hjälp av en tesked.
6. Förvara pastillerna i en burk med smörpapper mellan varje lager.



Enkel knäck

Ca 25 st.

2 dl Strösocker
1/2 dl mandelspån
1 msk smör

1. Häll sockret i en rostfri kastrull eller i en gjutjärnsstekpanna. Låt det smälta på svag värme under ständig omrörning.
2. Blanda i mandelspån.
3. Smörj ett bakplåtspapper och häll ut knäcken på detta. Bred ut den tunt och låt den kallna.
4. Bryt knäcken i mindre bitar. Förvara svalt.

