

EN SMAKSAK

DV

# Saffranskaka & mjuk pepparkaka

~~Det här inlägget göttes i samarbete med Ålandsmejeriet (<http://www.aca.ax/>).~~

Julen närmar sig med stormsteg och det är dags att sätta igång med det första julbaket om man vill slippa stressa i december. Idag ska ni få recept på **två klassiska och saftiga mjuka kakor** som hör julen till; en gyllengul **saffranskaka med apelsin** och en **mjuk pepparkaka med lingon**. Det fiffiga är att båda är gjorda på samma grundrecept, det är bara kryddningen som skiljer dem åt. Baka och frys in (utan garnering/glasyr) redan nu så är det bara att ta fram lagom till glöggfikat i december. Båda kakorna är goda precis som de är men jag tipsar om olika tillbehör längre ner. Föredrar du en maffigare tårta med tjock frosting kan du använda receptet på toppingen till [kryddig morotskaka](http://ensmaksak.com/alandsmejeriet/kryddig-morotskaka/) (<http://ensmaksak.com/alandsmejeriet/kryddig-morotskaka/>).

## GRUNDRECEPT

Det här är grundreceptet som ger en kaka. Välj smaksättning på din kaka längre ner i inlägget.

1 kaka

200g ålands smör

2 krm salt

2 ägg

2,5 dl strösocker

0,75 dl ålands mjölk (valfri fetthalt)

0,75 dl ålands grädde

4 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

mjukt ålands smör och polentagryn, ströbröd eller vetemjöl till formen

Florsocker till garnering

Vill du busa till det lite extra så kan du smaksätta vispad grädde eller gammaldags vaniljgräddglass med riven mandelmassa, apelsinlikör, rom, lingon eller med någon av de klassiska julkryddorna och servera till kakan du väljer att göra.

### Gör så här:

Sätt ugnen på 175° varmluft eller 200° vanlig ugnstemperatur. Smörj och bröa en hålform, brödform (eller springform) som rymmer ca 1,5 l väl.

Smält smöret och blanda det med salt. Vispa ägg och socker pösigt i en skild skål. Vänd ner smörblandningen samt mjölk och grädde. Blanda mjöl och bakpulver och sikta ner det i smeten.

Vänd samman ingredienserna till en slät smet (vispa inte). Häll smeten i formen.

Grädda i nedre delen av ugnen 45-55 minuter beroende på formens storlek. Kakan är klar när den släpper kanterna, har stelnat på ytan och lämnar en provstick torr. Låt kakan vila i formen 10-15 minuter innan du försiktigt stjälpur upp den. Diska ur och torka formen torr. Låt kakan svalna under formen.



(<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/11/pb204108.jpg>)

### Saffranskaka med apelsin

Saftig och smakrik med fin balans mellan julens favoritsmaker saffran och apelsin.

**Följ GRUNDRECEPTET men tillsätt:**

1 pkt saffran (0,5 g)

rivet skal av en apelsin

**och blanda det med det smälta smöret.**



(<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/11/pb204145.jpg>)

**Tips!** En enkel och vacker florsockerglasyr gör du genom att blanda 3 dl florsocker med 2 msk pressad apelsinjuice och ca 1 msk smält smör. Värm försiktigt glasyren i mikron tills den blir lite mer rinnande. Håll den över kakan och vicka på kakan/fatet så att glasyren rinner ner jämt. När glasyren stelnat kan du garnera med exempelvis rivet apelsinskal, lingon eller skivad apelsin.



<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/11/pb204054-e1384958148739.jpg>

### **Mjuk pepparkaka med lingon**

Mjuk och saftig med rund smak av pepparkaka och pigga lingon.

#### **Följ GRUNDRECEPTET men:**

-Ersätt 1 dl av strösockret med mjukt farinsocker.

-tillsätt 2 msk pepparkakskrydda (finns att köpa färdig på påse bland kryddorna i mataffären)

och 2,5 dl frysta lingon

**och blanda dem med mjöl och bakpulver.**



(<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/11/pb204068.jpg>)

**Tips!** Att vispa samman vispad grädde med mjuk vaniljglass, vaniljsocker och lingon är barnsligt gott till kakan. Blir det för löst är det bara att sätta i frysen en kort stund och vips så har du turbosnabb och gräddig "mjukglass" att servera till din kaka.



Etiketter: [ÅCA](http://ensmaksak.com/tag/aca/) (<http://ensmaksak.com/tag/aca/>), [Ålandsmejeriet](http://ensmaksak.com/tag/alandsmejeriet/) (<http://ensmaksak.com/tag/alandsmejeriet/>), [bloggrecept](http://ensmaksak.com/tag/bloggrecept/) (<http://ensmaksak.com/tag/bloggrecept/>), [julrecept](http://ensmaksak.com/tag/julrecept/) (<http://ensmaksak.com/tag/julrecept/>), [matblogg](http://ensmaksak.com/tag/matblogg/) (<http://ensmaksak.com/tag/matblogg/>), [mjuk pepparkaka med lingon](http://ensmaksak.com/tag/mjuk-pepparkaka-med-lingon/) (<http://ensmaksak.com/tag/mjuk-pepparkaka-med-lingon/>), [saftig saffranskaka med apelsin](http://ensmaksak.com/tag/saftig-saffranskaka-med-apelsin/) (<http://ensmaksak.com/tag/saftig-saffranskaka-med-apelsin/>)

- **KOMMENTARER** 2 kommentarer
- **KATEGORIER** [Ålandsmejeriet](#), [Recept](#)

## 2 svar till “Saffranskaka & mjuk pepparkaka”

**Melina** 22 november, 2013 den 16:38 #

Gud så underbara kakor! Mjuk pepparkaka brukar jag baka, det är supergott! Men dessa såg verkligen helt fantastiska ut, juuuliga! <3 Vi får dock se hur mycket bak det blir denna jul, har en liten 3 veckors bebis hemma som gärna vill ha all min tid Men hoppas jag hinner med någon bakdag, får baka med sällskap så man kan turas om och roa bebis!

### SVARA

**Johanna** 22 november, 2013 den 17:30 #

Tack, vad roligt att läsa Mysigt med en liten, men jag har ju hört att det kan bli lite knepigt att få tiden att räcka till för annat. Låter som en bra plan att bjuda över en kompis och baka tillsammans

### SVARA

[BLOGGA MED WORDPRESS.COM.](#)

[THE BUENO THEME.](#)

Följ

Följ “en smaksak”

Powered by WordPress.com