

Moderne bagning

Den blå Bagebog



300 opskrifter

Formkager, lagkager,
roulader, tærter, konditor-
kager, småkager,
kiks, marengs,
morgenbrød og wienerbrød.

udgivet af

Tørsleffs Husmoder Service

DEN BLÅ BAGEBOG

300 opskrifter

Et væld af opskrifter på lækre formkager, gode, gamle honning- og sirupskager, småkager og friturekogte kager, kransekager, lagkager, tærter, roulader og konditorkager, samt opskrifter på brød, boller, wienerbrød og ostebagværk.

77. oplag

I alt trykt 999.000 eksemplarer

2017



Udgivet af

TØRSLEFFS HUSMODER SERVICE

5 bøger, De også må eje

Den grønne Syltebog

»Moderne Syltning« 88. oplag, ialt trykt i 1.900.800 ekspl.

indeholder mere end 300 opskrifter på kogsyltning, råsyltning, gelé og marmelade på 10 min., eddikesyltning og henkogning, samt frysning, saltning og syltning uden sukker.

Den røde Kogebog

»Moderne Mad« 70. oplag, ialt trykt i 743.110 ekspl.

indeholder 300 opskrifter på forskellige supper, vitaminrige grønsagsretter, nyefiskeretter, alle slags kødretter, æggekager, omeletter og gratiner, mange sammenkogte retter m.m.

Den hvide Frokostbog

»Det kolde Bord« 53. oplag, ialt trykt i 501.150 ekspl.

indeholder 300 opskrifter på sild, salater, ægge- og osteretter, kød-pålæg, sky og glasering, smørrebrød, varme frokostretter, samt borddækning og servering.

Den gule Dessertbog

»Hverdag og Fest« 55. oplag, ialt trykt i 491.150 ekspl.

indeholder mere end 300 opskrifter på buddinger, fromager, is, dessertkager og varme omeletter, gratiner og pier, samt pandekager og æbleskiver. Endvidere afsnit med cocktails, læskedrikke og konfekt.

Opskrifter på en go' weekend

1. oplag, ialt trykt i 50.000 ekspl.

indeholder både enkeltstående retter til morgen, middag og aften – og hele harmoniske menuer bestående af forret, hovedret, salat og dessert.

Bøgerne kan købes hos boghandlere landet over, eller De kan skrive til Tørsleffs Husmoder Service og få henvisning til nærmeste salgssted.

Tørsleffs Husmoder Service
Kanalholmen 37, 2650 Hvidovre
Tlf. 36 34 30 00
E-mail: info@haugen-gruppen.dk

Indhold

Alfabetisk register	125
Bagetemperaturer	5
Bagning uden sukker	120
Bradepandekager	8
Brød, boller, kringler og wienerbrød	93
Friturekogte kager	115
Formkager	8
Glasurer	119
Gærdej	93
Honningkager, sirupskager og brune kager.....	31
Kagecreme og andet kagefyld.....	117
Kiks og ostebagværk	113
Konditorkager.....	84
Lagkager og tærter.....	69
Makroner, marengs- og kransekage	64
Mørdej	37
Mål og vægt.....	4
Roulader	83
Småkager.....	37
Sukkerbrøds kager	27
Vandbakkelsesdej	91
Varekundskab	124



Nogle af opskrifterne er mærket med stjerner, og disse stjerneopskrifter er særlig populære. Betegnelsen "stjerneopskrifter" er beskyttet ifølge lov om varemærker med registrering nr. 901/1942.

Mål og vægt

Forkortelser

kg	=	kilogram
g	=	gram
l	=	liter
dl	=	deciliter
ml	=	milliliter
spsk.	=	spiseske
tsk.	=	teske
knsp.	=	knivspids
stk.	=	stykker
fl.	=	flaske
min.	=	minutter
°	=	grader

Gamle mål

1 kvint		5 g
1 lod		15 g
1 pund		500 g
1 pot		9,6 dl
1 pægl		2,4 dl
1 dusin	=	12 stk.
1 gros	=	12 dusin = 144 stk.
1 snes	=	20 stk.
1 ol	=	4 snese = 80 stk.

1 kg = 1000 g 1 g = 1000 mg

1 l = 10 dl = 100 cl = 1000 ml

1 dl olie erstatter ca. 100 g smør eller margarine (80% fedtstof).

1 dl smør vejer		ca. 90 g	1 spsk. smør vejer		ca. 15 g
1 dl margarine		ca. 90 g	1 spsk. margarine		ca. 15 g
1 dl olie		ca. 90 g	1 spsk. olie		ca. 15 g
1 dl sukker		ca. 85 g	1 spsk. sukker		ca. 15 g
1 dl flormelis		ca. 55 g	1 spsk. flormelis		ca. 10 g
1 dl farin		ca. 60 g	1 spsk. farin		ca. 10 g
1 dl sirup		ca. 145 g	1 spsk. sirup		ca. 25 g
1 dl hvedemel		ca. 55 g	1 spsk. hvedemel		ca. 10 g
1 dl sigtemel		ca. 50 g	1 spsk. sigtemel		ca. 8 g
1 dl kartoffelmel		ca. 70 g	1 spsk. kartoffelmel		ca. 12 g
1 dl risemel		ca. 60 g	1 spsk. risemel		ca. 10 g
1 dl ris		ca. 80 g	1 spsk. ris		ca. 12 g
1 dl byggryn, fine		ca. 55 g	1 spsk. byggryn, fine		ca. 10 g
1 dl havregryn		ca. 35 g	1 spsk. havregryn		ca. 5 g
1 dl rasp		ca. 50 g	1 spsk. rasp		ca. 8 g
1 dl kokosmel		ca. 40 g	1 spsk. kokosmel		ca. 6 g
1 dl kakao		ca. 45 g	1 spsk. kakao		ca. 8 g
1 dl salt, groft		ca. 80 g	1 spsk. salt, groft		ca. 12 g
1 dl salt, fint		ca. 120 g	1 spsk. salt, fint		ca. 20 g

Alle mål er strøgne mål!

1 stor måleske (spsk.) rummer ca. 15 ml

1 lille måleske (tsk.) rummer ca. 5 ml

1 spsk. svarer til 3 tsk.

1 brev Tørsleffs bagepulver indeholder ca. 6 tsk. = 24 g.

2 æg (blomme + hvide) fylder ca. 1 dl

3 æggehvinder fylder ca. 1 dl

5 æggeblommer fylder ca. 1 dl

1 sødetablet svarer til 6 g sukker.
14 sødetabletter svarer til ca. 1 dl sukker.

Engelske og amerikanske mål

1 ounce (oz.) = 28 g
1 pound (lb.) = 16 oz. = 454 g

1 cup = ca. 2,4 dl

1 cup mel vejer ca. 140 g
1 cup sukker vejer ca. 200 g
1 cup smør vejer ca. 225 g

Fahrenheitgrader omregnet til celsius:

Man trækker 32 fra fahrenheitgraden, dividerer tallet med 9 og ganger med 5.

Celsiusgrader omregnet til fahrenheit:

Man dividerer celsiusgraden med 5, ganger tallet med 9 og lægger 32 til.

Bagetemperaturer

Svag varme: 150 – 175°

Jævn varme: 175 – 200°

Stærk varme: 200 – 250°

Bradepandekager	175 – 200°
Brød på plade, boller, rundstykker	200 – 225°
Brød i form	225 – 250°
Butterdej, wienerbrød	200 – 225°
Formkager	175 – 200°
Honningkager, sirupskager	150 – 175°
Kiks, ostestænger	200 – 225°
Kransekage	225 – 250°
Lagkagebunde, roulader og tærter	200 – 225°
Linser, mazariner	ca. 200°
Makroner	175 – 200°
Marengs	100 – 125°
Sukkerbrøds-kager	ca. 200°
Vandbakkelse	ca. 200°

FORMKAGER

Fedtstof

Til formkager kan anvendes smør, margarine eller olie. Plantemargarine kan anvendes, hvis emballagen er mærket: "Egnet til bagning".

Fedtstoffet skal være blødt, før sukkeret kommes i.

1 dl olie kan erstatte 100 g smør eller margarine.

Sukker

Sukker (stødt melis) drysses i og røres, til det ikke "knaser" mere. Flormelis sigtes før brugen.

Æg

Hvis æggene er kolde eller røres for hurtigt i, "skiller" dejen på den måde, at fedtstoffet stivner i små klumper. Dejen kan samles igen med 1 spsk. mel.

Røretid

Med røremaskine eller håndmixer må røretiden ikke overstige 3 min., ellers kan kagen falde sammen, fordi den er for luftig.

Håndrørte deje skal røres længere, indtil sukkeret ikke knaser mere.

Mel, bagepulver og krydderier.

Mel, bagepulver og evt. tørre krydderier blandes godt, så hæveevnen og smagen bliver jævnt fordelt i kagen. Melet tilsættes lidt efter lidt og røres i med let hånd.

Væske

Skal der mælk eller anden væske i dejen, blandes mel og væske i dejen skiftevis.

Bageforme

Det er nemmest at benytte en teflonbelagt form, som i regelen ikke behøver at smøres. Almindelige forme kan fores med bagepapir, eller de kan smøres grundigt med smeltet fedtstof.

Så meget rummer bageformen

For at opnå et godt bageresultat er det vigtigt, at bageformen passer i størrelse til dejmængden. Kender De ikke bageformens rumindhold, kan De måle ved at fylde op med vand fra et litermål.

Sandkageform, 24 cm lang, rummer	1 liter
Sandkageform, 27 cm lang, rummer	1½ liter
Sandkageform, 31 cm lang, rummer	2 liter
Springform, 22 cm i diameter, rummer	2 liter
Bradepande, lille, 28x22 cm, rummer	2 liter
Bradepande, bordovn, 38x24 cm, rummer	3 liter
Bradepande, komfur, 50x24 cm, rummer	4 liter

Til bagebogens opskrifter på bradepandekager anvendes en bradepande på 38x24 cm.

Ovn – temperatur

Sandkager og andre fede kager stilles i **kold** ovn, så de får tid til at hæve og bage igennem, før de danner skorpe. Formen stilles på bagepladen, der anbringes på ovnens nederste rille. Ovnen tændes og indstilles på den ønskede temperatur. Temperaturen står anført ved hver opskrift.

Bagetid

Bagetiden beregnes fra det øjeblik, kagen sættes i ovnen. Alle angivne bagetider er ca.-tider. Bagetiden kan variere fra ovn til ovn og er afhængig af formens størrelse.

Når bagetiden er slut, prøves kagen efter med en træpind. En metalnål bliver varm og fedtet i kagen og kan derfor narre.

Formen tages ud af ovnen og står 5 – 10 min., før kagen forsigtigt vendes ud og afkøles på rist.

Fryseegnet

Formkager er velegnede til nedfrysning.

Sandkager, andre formkager og bradepandekager

Sandkage, ægte

Dej: 500 g smør eller margarine, 500 g sukker, 8 æg, 500 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 3 tsk. Vanila.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i under omrøring. Æggene tilsættes, ét ad gangen. Mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen og blandes i lidt efter lidt. Dejen fordeles i 2 smurte 1 1/2 l sandkageforme, der sættes i kold ovn. Bagetid: ca. 1 1/4 time ved 165°.

★ **3 kager af een dej**

★ *Dej: 500 g smør eller margarine, 500 g sukker, 8 æg, 500 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver.*

★ Rørt dej som ovenfor. Dejen deles i 3 lige store portioner:

Gylden kage

1/3 af dejen blandes med 1/2 dl ananasmos eller terninger af ananas, saft og revet skal af 1/2 citron, 5 spsk. ekstra mel og 100 g grofthakkede, røde og grønne cocktailbær.

Orientalisk kage

1/3 af dejen tilsættes 2 tsk. ingefær, 1 tsk. allehånde og 250 g stenfri, hakkede dadler.

Sorte øjne

1/3 af dejen røres med 1 tsk. Vanila og 150 g chokoladebidder på størrelse med rosiner.

Dejene fyldes i hver sin smurte 1 liter sandkageform, der stilles i kold ovn og bages sammen ca. 1 time og 10 min. ved 175°.

Formkager bages på nederste rille i ovnen.

Abrikoskage

Dej: 150 g smør eller margarine, 150 g sukker, 3 æg, 1½ dl abrikosmos, 200 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Pynt: 150 g marcipan, 75 g sigtet flormelis, 1 tsk. Vanila, evt. 2 spsk. abrikosmos, 25 g chokolade.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i.

Æggene tilsættes, ét ad gangen. Abrikosmosen røres i dejen.

Mel og bagepulver sigtes sammen og blandes i. Dejen fyldes i en smurt 1½ l sandkageform, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time ved 185°.

Pynt: marcipan, flormelis og Vanila æltes sammen og rulles tyndt ud. Den afkølede kage pensles med lidt æggehvide og dækkes med marcipan. Man kan sprøjte tyk abrikosmos og smeltet chokolade ud til pynt på kagen.

★ Alliance-sandkage

★ *Dej: 200 g smør eller margarine, 200 g sukker, 4 æg, 85 g hvedemel, 85 g kartoffelmel, 85 g risemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. kardemomme.*

★ Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i under omrøring. Æggeblommerne tilsættes, én ad gangen. Alle 3 slags mel sigtes sammen med bagepulver og kardemomme og blandes i.

De stiftpiskede æggehvider vendes i med let hånd til sidst.

Dejen fyldes i en smurt 1½ l sandkageform, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time og 10 min. ved 175°.

Hverdags-sandkage

Dej: 175 g margarine, 175 g sukker, 3 æg, 250 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila, 3 spsk. mælk eller fløde.

Rørt dej: margarinen røres blød. Sukkeret drysses i under omrøring. Æggene tilsættes, ét ad gangen. Mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen og røres i skiftevis med mælken. Dejen fyldes i en smurt 1½ l sandkageform, der sættes i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time og 10 min. ved 175°.

Ananaskage

Dej: 125 g smør eller margarine, 125 g sukker, 2 æg, 25 g kartoffelmel, 125 g hvedemel, 1 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver. Til drypning: ca. 1 dl ananaslage.

Pynt: ca. 300 g henkogt ananas, 50 g sigtet flormelis, evt. røde cocktailbær.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i. Hele æg tilsættes, ét ad gangen. Kartoffelmel, hvedemel og bagepulver sigtes sammen og blandes i. Dejen fyldes i en smurt springform, der sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 35 min. ved 200°. Ananassaften dryppes over den varme kage. Ananasstykkerne blandes med flormelis og lægges på kagen til pynt evt. sammen med røde cocktailbær.

Appelsinkage, sønderjysk

Dej: 250 g smør eller margarine, 250 g sukker, revet skal af 1 appelsin og 1 citron, 4 æg, 250 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Til drypning: siet saft af 1 appelsin og 1 citron, 100 g sukker.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i. Æggene tilsættes, ét ad gangen sammen med de revne skaller. Mel og bagepulver sigtes sammen og røres i. Dejen fyldes i en smurt 1 1/2 l sandkageform og stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time og 10 min. ved 175°. Kagen vendes forsigtigt ud af formen 10-15 min. efter bagningen. Appelsin- og citronsaft samt sukker varmes sammen og dryppes over den varme kage. Kagen er bedst dagen efter, når den er gennemvædet af saften.

★ **Astakage**

★ *Dej: 125 g margarine, 175 g sukker, 3 æg, 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 2 tsk. kanel, 2 tsk. pomerans, 1/2 dl mælk.*

★ *Fyld: 35 g korender, 25 g hakket pomeransskal.*

Rørt dej: margarinen røres blød. Sukkeret drysses i. Hele æg tilsættes, ét ad gangen. Hvedemel, bagepulver og krydderier sigtes sammen og røres i skiftevis med mælken. Fyldet blandes i. Dejen fyldes i en smurt 1 1/2 l sandkageform, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time ved 185°.

Bradepandekage med marengs

Dej: 250 g margarine, 250 g sukker, 4 æggeblommer, 250 g hvedemel, 250 g kartoffelmel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 3 dl mælk.

Pynt: 4 æggehvider, 125 g sukker, 1 tsk. Vanila, 75 g kokosmel.

Rørt dej: margarine, sukker og æggeblommer røres. Mel sigtes med bagepulver og tilsættes skiftevis med mælken. Dejen breddes ud i en smurt bradepande 38x24 cm og bages 15 min. ved 200° i forvarmet ovn. Pynt: hviderne piskes stive, tilsættes sukker, Vanila og kokosmel og breddes ud på den halvbagte dej. Kagen bages igen 15 min. Der kan lægges rå frugt, drysset med sukker, eller kogt frugt på den halvbagte kage, før marengsdejen trækkes over.

Bäckenkage

Dej: 200 g smør eller margarine, 150 g sukker, 4 æg, 250 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 spsk. fløde.

Fyld: 75 g smuttede, hakkede mandler, 125 g korender.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i. Æggene tilsættes, ét ad gangen. Mel og bagepulver sigtes sammen og blandes i. Fløden tilsættes til sidst. Fyldet røres i. Dejen fyldes i en smurt 1 1/2 l sandkageform, der stilles i kold ovn.

Bagetid: ca. 1 time og 10 min. ved 175°.

Chokoladekage

Dej: 200 g smør eller margarine, 200 g sukker, 4 æg, 50 g smuttede, hakkede mandler, 225 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 4 spsk. kakao, 2 tsk. Vanila, 4 spsk. fløde.

Pynt: 100 g sigtet flormelis, 1 1/2 spsk. kogende vand, 5 smuttede, snittede mandler.

Rørt dej: smør, sukker, æg og mandler røres. Mel, bagepulver, kakao og Vanila sigtes sammen og blandes i. Fløden tilsættes. Dejen fyldes i en smurt 1 1/2 l sandkageform, der stilles i kold ovn.

Bagetid: ca. 1 1/4 time ved 165°.

Tante Bruns kage

Dej: 125 g margarine, 200 g flormelis, 2 æg, 1 tsk. Vanila, 3 spsk. kakao, 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 dl stærk kaffe. Pynt: 75 g sigtet flormelis, 1 spsk. kogende vand, 5 smuttede og snittede mandler.

Rørt dej: margarinen røres blød. Sigtet flormelis og hele æg røres i skiftevis. Vanila, kakao, mel og bagepulver sigtes sammen og tilsættes. Den kolde kaffe røres i. Dejen fyldes i en smurt 1½ l sandkageform, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time ved 185°.

Kagen glaseres varm med flormelis, udrørt med vand og drysses med mandler.

Citronkage

Dej: 250 g margarine, 250 g sukker, ½ dl citronsaft, 3 æg, 100 g kartoffelmel, 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 3 spsk. mælk.

Rørt dej: margarinen røres blød. Sukkeret drysses i. Citronsaften tilsættes. Æggene røres i skiftevis med kartoffelmelet. Hvedemel og bagepulver sigtes sammen og blandes i skiftevis med mælken.

Dejen fyldes i en smurt 2 l sandkageform. Dejen stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1¼ time ved 185°. Kagen kan glaseres med citronglasur, se glasur side 119.

★ **Mormors fine citronsandkage**

★ *Dej: 250 g smør, 250 g sigtet flormelis, saft og revet skal af ½ citron, 4 æg, 125 g hvedemel, 125 g kartoffelmel, ½ tsk. Tørsleffs bagepulver.*

★ Smørret røres blødt med sukkeret, til det ikke knaser mere. De hele æg røres i ét ad gangen. Citronsaft og citronskal tilsættes. Hvedemel, kartoffelmel og bagepulver sigtes sammen og blandes i dejen. Dejen fyldes i en smurt 1½ l sandkageform, der sættes i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time og 10 min. ved 175°.

Mormors fine Vanilasandkage

Dej: 250 g smør, 250 g sigtet flormelis, 2 tsk. Vanila, 4 æg, 125 g hvedemel, 125 g kartoffelmel, ½ tsk. Tørsleffs bagepulver.

Fremgangsmåde som Mormors fine citronsandkage.

Engelsk banankage

Dej: 125 g margarine, 125 g sukker, 2 æg, 125 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 125 g bananer uden skræl, 1 spsk. citronsaft.

Rørt dej: ingredienserne røres sammen i den nævnte rækkefølge. Bananen dryppes med citronsaft, moses med en gaffel og røres i. Dejen kan bages i en smurt springform ca. 25 min. ved 200° eller i en 1½ l sandkageform ca. 50 min. ved 185°. Kagen sættes i forvarmet ovn. Den bagte kage kan pyntes med bananskiver, der glaseres med citronglasur.

Engelsk julekage

Dej: 235 g afsmeltet oksetalg eller margarine, 185 g farin, 1 spsk. sirup, 4 æg, 250 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, ½ tsk. nelliker, ¼ tsk. muskat, ½ tsk. kanel.

Fyld: 275 g korender, 150 g rosiner, 175 g hakkede, stenfri dadler, 2 spsk. revet citronskal, 100 g hakkede cocktailbær, 100 g hakket pomeransskal, 100 g hakkede nødder, ½-1 dl rom eller cognac.

Rørt dej: oksetalgen hakkes og smeltes over svag varme. Sies, mens den endnu er varm. Talg eller margarine røres blød. Sukker, sirup og hele æg tilsættes. Mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen og røres i. Fyldet blandes med rom eller cognac og kommes i til sidst. Dejen fyldes i en smurt 2 l sandkageform eller i 2 mindre forme, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1½ time for den store form og ca. 1 time for små forme ved 165°.

★ **Friisenborg bradepandekage med æbler**

★ *Dej: 300 g smør eller margarine, 225 g sukker, 4 æg, 500 g hvedemel, 6 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 dl mælk.*

★ *Pynt: 4-5 æbler, 2 spsk. sukker, 50 g syltetøj eller marmelade, 1 tsk. Vanilla.*

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i. Æggene røres i, ét ad gangen. Mel og bagepulver sigtes sammen og blandes i skiftevis med mælken. Dejen breddes ud i en smurt bradepande 38x24 cm. Æblerne vaskes. Kernehusene bores ud. Æblerne skæres i tynde skiver, der lægges tæt på dejen. Sukker drysses over. Midt i hvert æblestykke lægges en tsk. syltetøj. Kagen stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 1/2 time ved 200°. Afkøles 10 min., hvorefter bradepanden fjernes.

Friisenborgkage

Dej: 175 g margarine, 175 g sukker, 2 æg, 250 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 2 tsk. Vanila, 1/2 dl mælk.

Fyld: 175 g æbler (2 stk.), 75 g rosiner.

Rørt dej: margarinen røres blød. Sukkeret drysses i. Hele æg tilsættes, ét ad gangen. Mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen og blandes i. Mælken røres i til sidst. Æblerne skrælles og deles. Kærnehuset skæres bort. Æblerne skæres i småstykker, der blandes i dejen sammen med rosinerne. Dejen fyldes i en smurt 1 1/2 l sandkageform, der sættes i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time ved 185°.

Grøn kage

Dej: 500 g margarine, 500 g sukker, 4 æg, 6-8 dråber mandelessens, 5 tsk. grøn frugtfarve, 500 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 3 dl mælk.

Glasur: 250 g flormelis, 4 spsk. kakao, 3-4 spsk. vand.

Rørt dej: margarinen røres blød. Sukkeret drysses i under omrøring. Æggene røres i, ét ad gangen. Mandelessens og frugtfarve tilsættes. Mel og bagepulver sigtes sammen og røres i skiftevis med mælken. Dejen hældes i en smurt bradepande 38x24 cm og sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 45 min. ved 200°. Den varme kage glaseres med kakaoglasur.

Guldage

Dej: 250 g smør eller margarine, 250 g sukker, 4 æg, 25 g smuttede, hakkede mandler, 4 spsk. syltede appelsinskaller, 250 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Pynt: 75 g flormelis, 1 appelsin.

Rørt dej: ingredienserne røres sammen i den nævnte rækkefølge. Dejen fyldes i en smurt 1 1/2 l sandkageform, der sættes i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time og 10 min. ved 175°. Den varme kage glaseres med flormelis rørt med saften af 1/2 appelsin. Resten af appelsinen skæres i stykker, der lægges som pynt i den fugtige glasur.

★ Gulerodskage

★ *Dej: 1 1/2 dl Monini vindrukerneolie, 100 g sukker, 1 tsk. salt,*
★ *2 tsk. kanel, 3 æg, 200 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver,*
★ *2 tsk. Vanila, 100 g rosiner, 3 små gulerødder (150 g).*

Olie, sukker, salt, rosiner, kanel og æg røres. Mel, bagepulver og Vanila blandes og røres i sammen med de groft revne gulerødder. Fyldes i en smurt form 18x24 cm. Bagetid: ca. 45 min. ved 170°.

Harlekinkage

Dej: 125 g smør eller margarine, 125 g farin, 1 tsk. Vanila, 2 æg, 175 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/2 dl mælk.
Fyld: 50 g grofthakket chokolade, 50 g hakkede nødder, 50 g pomeransskal. Pynt: 100 g flormelis, 1 1/2 spsk. citronsaft, 1 tsk. kulørt krymmel.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukker og Vanila drysses i. Æggene tilsættes, ét ad gangen. Fyldet blandes i. Mel og bagepulver sigtes sammen og røres i skiftevis med mælken. Dejen fyldes i en smurt 1 1/2 l sandkageform, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time ved 185°. Den varme kage glaseres med citronglasur og drysses med krymmel.

Havregrynskage

Dej: 150 g margarine, 150 g sukker, 1 tsk. mandelessens, 3 æg, 50 g havregryn, 175 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/2 dl mælk.

Rørt dej: margarinen røres blød. Sukkeret drysses i. Hele æg tilsættes, ét ad gangen. Havregrynene røres i. Mel og bagepulver sigtes sammen og blandes i skiftevis med mælken. Dejen fyldes i en smurt 1 liter sandkageform, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time ved 185°.

Ingefærkage

Dej: 125 g margarine, 175 g farin, 3 æg, 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 spsk. stødt ingefær, 1/2 dl mælk.
Fyld: 50 g korender, 2-3 spsk. hakket, syltet ingefær.

Rørt dej: margarinen røres blød. Sukkeret drysses i. Hele æg tilsættes, ét ad gangen. Mel, bagepulver og ingefær sigtes sammen og blandes i. Mælk og fyld tilsættes. Dejen fyldes i en smurt 1 1/2 l sandkageform, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 50 min. ved 200°.

Julekage

Dej: 200 g smør eller margarine, 100 g sukker, 3 æg, 250 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. kardemomme eller 2 tsk. kanel, 2-3 spsk. mælk.

Fyld: 150 g rosiner, 100 g korender, 50 g sukat.

Fremgangsmåde som Ingefærkage.

Kvik kaffekage

Dej: 85 g margarine, 85 g sukker, 1 æg, 150 g hvedemel, 1½ tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 dl fløde, 50 g rosiner.

Pynt: 3 spsk. farin, 2 tsk. kanel, 1 spsk. rasp, 25 g margarine.

Rørt dej: ingredienserne røres sammen i den nævnte rækkefølge. Dejen bredes ud i en smurt tærteform. Sukker, kanel og rasp blandes og drysses over. Margarineklatter fordeles på kagen, der stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 15 min. ved 225°.

Kanelkage

Dej: 150 g margarine, 150 g farin, 2 æg, 25 g havregryn, 225 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs brunt bagepulver, 3 tsk. kanel, 1 dl mælk.

Fyld: 75 g rosiner.

Rørt dej: margarinen røres blød. Sukkeret drysses i. Æggene tilsættes, ét ad gangen. Havregrynene blandes i. Mel, bagepulver og kanel sigtes sammen og røres i dejen skiftevis med mælken. Rosiner blandes i til sidst. Dejen fyldes i en smurt 1½ l sandkageform, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 50 min. ved 200°.

Karamelkage

Karamel: 100 g sukker, 2½ dl kogende vand.

Dej: 165 g smør eller margarine, 65 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1 tsk. kaffepulver, 2 æg, 165 g hvedemel, 65 g kartoffelmel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 dl af karamellen.

Karamel: sukkeret koges lysebrunt på en varm pande. 1 dl af det kogende vand hældes forsigtigt over og koges med, til saucen er uden klumper. Da tilsættes 1½ dl vand, og saucen koges godt igennem. Karamellen afkøles.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukker, Vanila og kaffepulver drysses i. Æggene tilsættes, ét ad gangen. Begge slags mel og bagepulver sigtes sammen og røres i dejen skiftevis med karamellen. Dejen fyldes i en smurt 1½ l sandkageform, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 50 min. ved 200°. Kagen kan flækkes og lægges sammen med mokka-smørcreme. Den kan glaseres med mokka-glasur og pyntes med valnødder eller chokoladebønner.

Karens kartoffelsandkage

100 g smør eller margarine, 300 g sukker, 3 æg, 150 g kolde, kogte kartofler, 150 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, saft og revet skal af 1 citron.

Rørt dej: smør eller margarine røres med sukker, æggeblommer, citronsaft og citronskal. De mosede kartofler tilsættes sammen med mel og bagepulver. De stiftpiskede æggeghvider vendes forsigtigt i dejen, som fyldes i en smurt 1½ l sandkageform og sættes i kold ovn. Bages ca. 1 time og 10 min. ved 170°. Kan evt. glaseres med citron-glasur.

Kastaniekage

Dej: 200 g margarine, 200 g sukker, 1 tsk. mandelessens, 200 g ægte kastanier, 3 æg, 300 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 dl vand.

I de vaskede kastanier skæres i den spidse ende et kryds, og skallen fjernes. Kastanierne skoldes, så den brune hinde kan trækkes af, hvorefter de males gennem mandelkværnen.

Rørt dej: margارينen røres blød. Sukker, mandelessens og kastaniepure tilsættes. Hele æg røres i skiftevis med melet, der er sigtet med bagepulveret. Vandet blandes i til sidst. Dejen fyldes i en smurt 2 l kageform og sættes i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time ved 185°.

★ **Kokoskage**

★ *Dej: 175 g margarine, 125 g sukker, 3 æg, 100 g kokosmel, 200 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 2 dl mælk.*

★ Rørt dej: margارينen røres blød. Sukkeret drysses i. Æg og kokosmel røres i. Hvedemel og bagepulver sigtes sammen og blandes i dejen skiftevis med mælken. Dejen fyldes i en smurt 1½ l sandkageform, der sættes i kold ovn. Bagetid: ca. 50 min. ved 200°.

Korendekage

Dej: 125 g margarine, 125 g sukker, 1 tsk. Vanila, 2 æg, 200 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/4 dl mælk.

Fyld: 125 g korender.

Rørt dej: margarinen røres blød. Sukkeret drysses i. Vanila og æg tilsættes. Mel og bagepulver sigtes sammen og blandes i skiftevis med mælken. Korenderne røres i til sidst. Dejen fyldes i en smurt form 20x20 cm og sættes i forvarmet ovn. Bagetid ca. 25 min. ved 200°. Den dobbelte portion kan bages i bradepande.

Julens krydderkage

Dej: 125 g margarine, 100 g farin, 2 æg, 275 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 2 tsk. kanel, 1/2 tsk. nelliker, 75 g flormelis, 1 1/2 dl mælk.

Pynt: 100 g flormelis, 1 spsk. kogende vand. Røde julelys.

Rørt dej: margarinen røres blød. Farinen drysses i. Æggene tilsættes, ét ad gangen. Hvedemel, bagepulver, krydderier og flormelis sigtes sammen og blandes i dejen skiftevis med mælken. Dejen fyldes i en smurt kageform 20x20 cm eller springform og sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 35 min. ved 175°.

Kagen afkøles 5-10 min., før den forsigtigt vendes ud af formen. Den varme kage glaseres med glasur. Pyntes inden serveringen med røde julelys.

Krydderkage

Dej: 175 g margarine, 175 g farin, 2 æg, 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs brunt bagepulver, 3/4 dl mælk.

Fyld: 100 g syltet appelsinskal.

Rørt dej: ingredienserne røres sammen i den nævnte rækkefølge. Snittet, syltet appelsinskal uden lage blandes i. Dejen fyldes i en smurt 1 1/2 l sandkageform, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time ved 185°.

Krydderkage med squash

250 g margarine, 250 g sukker, 4 æg, 250 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. salt, 2 tsk. kanel, 1 tsk. ingefær, 1/2 tsk. allehånde, 250 g squash.

Glasur: 3/4 dl vand, 1 1/2 spsk. revet chokolade, 1 1/2 spsk. kakao, ca. 150 g flormelis.

Rørt dej: margarinen røres blød. Sukkeret drysses i. Æggene tilsættes, ét ad gangen. Mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen og røres i dejen. Squashen rives groft og blandes i dejen, der kommes i en smurt springform 22 cm i diameter. Stilles i forvarmet ovn.

Bagetid: ca. 1 time ved 175°. Lad kagen afkøle ca. 10 min., inden den tages ud af formen og glaseres med chokoladeglasur.

Amerikansk kvik-kage

Dej: 200 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. salt, 100 g flormelis, 1 tsk. Vanila, 1 dl Monini vindruekerneolie eller smeltet margarine, 1 dl mælk, 2 æg.

Fyld: 150 g flormelis, saft og revet skal af 1/2 citron, 2 spsk. vand, 1/4 dl olie, 50 g smør eller margarine.

Dej: mel, bagepulver, flormelis og Vanila sigtes sammen i en skål. Olie, mælk og salt blandes og røres i. Dejen røres godt. Æggene tilsættes, ét ad gangen. Dejen fyldes i en smurt springform, der sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 1/2 time ved 185°.

Fyld: flormelis, citronsaft og -skal, vand og olie røres sammen, bringes i kog og koges 1 min. Massen afkøles under jævnlig omrøring, til den er håndvarm. Smør eller margarine røres i. Kagen flækkes og lægges sammen med halvdelen af fyldet. Resten af fyldet smøres ovenpå kagen, der evt. kan pyntes med frugt.

Amerikansk kvik-kage, brun

Dej: 200 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. salt, 125 g flormelis, 1 tsk. Vanila, 3 spsk. kakao, 1 1/4 dl Monini vindruekerneolie, 1 dl mælk, 3 stiftpiskede æggehvider.

Fyld: 150 g flormelis, 2 spsk. kakao, 1/2 dl mælk, 1/4 dl Monini vindruekerneolie, 1 tsk. Vanila, 50 g smør eller margarine.

Dej: mel, bagepulver, flormelis, Vanila og kakao sigtes sammen.

Olie, mælk og salt blandes og røres i. De stiftpiskede æggehvider vendes i. Dejen fyldes i en smurt springform, der sættes i forvarmet ovn. Bagetid ca. 30 min. ved 185°.

Fyld: flormelis, kakao, mælk og olie røres sammen, bringes i kog og koges 1 min. Massen afkøles under jævnlig omrøring, til den er håndvarm. Vanila og smør røres i. Kagen flækkes og lægges sammen med halvdelen af fyldet. Resten af fyldet smøres ovenpå kagen.

Kærnemælkskage, farmors

Dej: 175g margarine, 2 æg, 100 g sukker, 2 tsk. citronsaft, 2 tsk. revet citronskal, 250 g hvedemel, 1/2 tsk. tvekulsurt natron, 1 dl kærnemælk, 1 spsk. sukker.

Rørt dej: margarinen røres blød. Æggeblommerne røres i. Sukkeret drysses i. Citronsaft og -skal tilsættes. Mel og natron sigtes sammen og blandes i dejen skiftevis med kærnemælken. Æggehviderne piskes meget stive og derpå seje med 1 spsk. sukker. De vendes i med let hånd. Dejen fyldes i en smurt 1 1/2 l sandkageform, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time ved 185°.

Lørdagskrans

Dej: 125 g margarine, 125 g sukker, 50 g havregryn, 2 æg, 200 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/2 tsk. kardemomme, 1 dl mælk.

Pynt: 75 g flormelis, 1 spsk. kogende vand, 1/2 tsk. mandel-essens. 2-3 spsk. ristet kokosmel.

Rørt dej: margarinen røres blød. Sukker og havregryn drysses i. Æggene tilsættes, ét ad gangen. Mel og bagepulver sigtes sammen med kardemomme og røres i dejen skiftevis med mælken. En mellemstor randform smøres to gange med smeltet margarine. Når dette er stift, drysses et fint lag mel på. Dejen fyldes i. Randformen sættes i kold ovn. Bagetid: ca. 45 min. ved 185°. Kagen vendes forsigtigt ud af formen 5 min. efter bagningen og glaseres med flormelis rørt med vand og essens. Kokosmel ristes lysebrunt på en tør pande under stadig omrøring og drysses over.

★ **Mandelkage**

★ *185 g margarine, 150 g sukker, 3 æg, 1 tsk. mandelessens,*
★ *25 g smuttede, hakkede mandler, 250 g hvedemel, 2 tsk.*
★ *Tørsleffs bagepulver, 1/2 dl mælk.*

Rørt dej: margarinen røres blød. Sukkeret drysses i. Æggene tilsættes, ét ad gangen. Mandelessens og mandler blandes i. Mel og bagepulver sigtes sammen og røres i skiftevis med mælken.

Dejen fyldes i en smurt 1 1/2 l sandkageform, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time og 10 min. ved 175°.

Marmorkage

Dej: 125 g margarine, 175 g flormelis, 2 æg, 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/2 dl mælk.

Mørk dej: 1/3 af dejen, 3 spsk. kakao, 1 tsk. Vanila, 3 spsk. sukker, 2 spsk. mælk.

Rørt dej: margarinen røres blød. Sigtet flormelis drysses i.

Æggene tilsættes, ét ad gangen. Mel og bagepulver sigtes sammen og røres i dejen skiftevis med mælken. Godt 2/3 af dejen lægges i en smurt 1 1/2 l sandkageform. I resten af dejen røres kakao, Vanila, sukker og mælk. Den mørke dej lægges på den lyse, og dejene blandes med en gaffel. Kagen stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time og 10 min. ved 175°.

Mazarinkage

Dej: 200 g margarine, 250 g flormelis, 4 æg, 250 g marcipan eller konfektmasse, 100 g kartoffelmel, 125 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Pynt: chokoladeglasur, sølvkugler eller kandiserede violer.

Rørt dej: margarinen røres blød. Sigtet flormelis tilsættes.

Marcipanmassen røres blød med æggeblommerne og røres derefter i margarine- og sukkerblandingen. Kartoffelmel, hvedemel og bagepulver sigtes sammen og tilsættes. De stiftpiskede æggehvider blandes forsigtigt i dejen til sidst. Dejen hældes i en smurt 1 1/2 l sandkageform. Stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time ved 185°. Kagen glaseres varm, og i den fugtige glasur lægges sølvkugler eller violer.

★ Mickey Mouse kage

★ *Dej: 250 g smør eller margarine, 250 g sigtet flormelis, 4 æg, 250 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila.*

★ *Fyld: 75 g valnødder, 100 g hakket chokolade.*

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i.

Æggene tilsættes, ét ad gangen. Mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen og røres i. Hakkeede valnødder og chokolade blandes i. Dejen fyldes i en smurt 1 1/2 l sandkageform, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time og 10 min. ved 175°.

Nøddemarengskage

Dej: 75 g margarine, 5 spsk. sukker, 2 æggeblommer, 1 tsk.

Vanila, 75 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/2 dl mælk.

Marengs: 2 æggehvider, 75 g farin, 50 g hakkede nøddekerner.

Rørt dej. Dejen breddes ud i en smurt springform. Bagetid i forvarmet ovn: 15 min. ved 200°. Marengs: farin og hakkede nøddekerner blandes sammen og røres forsigtigt i de stiftpiskede æggehvider. Rammen om springformen fjernes. Marengsdejen lægges på kagebunden. Kagen bages igen 15-20 min. ved 165°.

Orangekage

Dej: 100 g smør eller margarine, 100 g sukker, saft og revet skal af 1/2 citron, 2 æg, 150 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Pynt: 1-2 små appelsiner, 1 spsk. sukker, evt. røde cocktailbær.

Rørt dej. Dejen breddes ud i en smurt springform. De vaskede appelsiner tørres og snittes i papirtynde skiver. Evt. kerner fjernes. Skiverne lægges ovenpå den rå dej og drysses med sukker.

Kagen stilles i forvarmet ovn ved 200°. Bagetid: ca. 25 min.

Kagen kan pyntes med halve, røde cocktailbær.

Plumkage

Dej: 250 g smør eller margarine, 200 g sukker, 4 æg, saft og revet skal af 1/2 citron, 250 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. stødt pomerans.

Fyld: 125 g rosiner, 75 g korender, 50 g hakket sukat, 25 g hakket pomeransskal, 50 g grønne og røde cocktailbær, 1/2 dl sherry eller rom.

Fyldet blandes med en gaffel, overhældes med sherry eller rom og trækker hermed, mens dejen røres. Smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i. Æggene tilsættes, ét ad gangen.

Citronsaft og -skal røres i. Mel, bagepulver og pomerans sigtes sammen og tilsættes. Fyldet blandes i. Dejen kommes i en smurt 2 l sandkageform, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time og 20 min. ved 165°.

Rismelskage

Dej: 250 g smør eller margarine, 300 g sukker, 4 æg, 300 g hvedemel, 100 g rismel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 2 tsk. Vanila, 1 1/2 dl mælk.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i. Æggeblommerne røres i, én ad gangen. Mel, rismel, bagepulver og Vanila sigtes sammen og røres i skiftevis med mælken. De stiftpiskede æggehvider vendes i med let hånd. Dejen fyldes i en smurt 2 l sandkageform, der sættes i kold ovn.

Bagetid: ca. 1 time og 10 min. ved 175°.

Rismelssandkage

Dej: 250 g smør eller margarine, 200 g sukker, 25 g hakkede mandler eller 1 tsk. mandelessens, 4 æg, 250 g rismel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i. Hakkede mandler og hele æg tilsættes, ét ad gangen. Rismel og bagepulver sigtes sammen og røres i til sidst. Dejen fyldes i en smurt 1 1/2 l sandkageform, der sættes i kold ovn.

Bagetid: ca. 1 time og 10 min. ved 175°.

Rosinkage

Dej: 200 g smør eller margarine, 3 æg, 150 g sukker, 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 2 tsk. kanel eller 1 tsk. kardemomme, 3 spsk. fløde, 200 g rosiner.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i. Æggeblommerne røres i, én ad gangen. Mel, bagepulver og krydderi sigtes sammen og blandes i dejen skiftevis med mælken. De stiftpiskede æggehvider vendes i med let hånd. Rosinerne blandes forsigtigt i. Dejen fyldes i en smurt 1 1/2 l sandkageform, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time ved 185°.

Sodakage

Dej: 150 g margarine, 125 g sukker, 2 æg, 2 spsk. citronsaft, 250 g hvedemel, 25 g kartoffelmel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 2 dl mælk.

Rørt dej. Dejen fyldes i en smurt 1 1/2 l sandkageform, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 1 time ved 185°.

Sølvkage 1

Dej: 175 g smør eller margarine, 125 g sukker, 1 tsk. mandel-essens, $\frac{3}{4}$ dl vand, 125 g kartoffelmel, 6 æggehvider, 125 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Glasur: 75 g flormelis, 1 spsk. kogende vand.

Pynt: 1-2 spsk. revet chokolade.

Rørt dej: smørret røres blødt. Sukkeret drysses i. Mandelessens og vand tilsættes. Kartoffelmelet blandes i. De stiftpiskede æggehvider vendes i. Hvedemel og bagepulver sigtes sammen og vendes i dejen med let hånd. Dejen fyldes i en smurt $1\frac{1}{2}$ l sandkageform, der stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 50 min. ved 200° .

Kagen glaseres varm og drysses med revet chokolade.

★ Engelsk tekage

★ *Dej: 125 g margarine, 125 g flormelis, 2 æg, 125 g risemel, 125 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. stødt ingefær, 1 dl mælk.*

★ *Fyld: 50 g korender.*

Pynt: 1 spsk. tesukker, 1 spsk. kulørt krymmel.

Rørt dej: margarinen røres blød. Sukkeret drysses i. Æggene tilsættes, ét ad gangen. Rismel, hvedemel, bagepulver og ingefær sigtes sammen og blandes i skiftevis med mælken. Korenderne røres i til sidst. Dejen fyldes i en smurt form 20x20 cm og drysses med tesukker og krymmel. Kagen stilles i forvarmet ovn ved 200° .

Bagetid: ca. 25 min. Den dobbelte portion kan bages i bradepande.

Hollandsk tekage

Dej: 100 g margarine, 125 g sukker, 2 æg, 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. stødt pomerans, 1 dl mælk.

Fyld: 1-2 spsk. hakkede pomeransskaller.

Pynt: 3 spsk. tesukker.

Rørt dej: margarinen røres blød. Sukkeret drysses i. Æggene tilsættes, ét ad gangen. Mel, bagepulver og pomerans sigtes sammen og blandes i skiftevis med mælken. FylDET røres i til sidst.

Dejen fyldes i en smurt kageform 20x20 cm og drysses med tesukker. Den dobbelte portion kan bages i bradepanden. Kagen sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 25 min. ved 200° .

★ Toscakage



Dej: 75 g smør eller margarine, 75 g sukker, 1 æg, 200 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 dl mælk.



Fyld: 75 g smør eller margarine, 75 g sukker, 1 spsk. honning eller sirup, 75 g smuttede, snittede mandler.

1 tsk. Vanila.

Rørt dej: smørret røres blødt. Sukkeret drysses i. Ægget tilsættes. Mel og bagepulver sigtes sammen og røres i skiftevis med mælken. Dejen fyldes i en smurt springform, der stilles i kold ovn og bages ca. 1/2 time ved 200°. Fyld: mandlerne smuttes og snittes på langs i smalle flige. De blandes med smør, sukker og sirup og gives et hurtigt opkog. Fyldet hældes over den forbagte kage, der straks sættes i ovnen igen og bages 5-10 min. ved 250°, til overfladen bobler og er lysebrun. Den varme kage drysses med Vanila. Mandlerne kan erstattes med rå havregryn.

Tusindårsbagekage

Dej: 200 g smør eller margarine, 200 g sukker, 25 g mandler, 4 æg, 250 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Pynt: 2 spsk. tesukker, 5-10 mandler.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i. Smuttede, hakkede mandler samt æg tilsættes, ét ad gangen. Mel og bagepulver sigtes sammen og røres i. Dejen fyldes i en smurt springform, drysses med tesukker og pyntes med hele, smuttede mandler. Stilles i forvarmet ovn og bages 35-40 min. ved 185°.

Galop-æblekage

Dej: 125 g margarine, 125 g sukker, 3 æg, 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila, 3 spsk. mælk.

Pynt: 4 æbler. 1 spsk. flormelis.

Rørt dej: margarinen røres blød. Sukkeret drysses i. Æggene tilsættes, ét ad gangen. Mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen og blandes i skiftevis med mælken. Dejen breddes ud i en smurt springform. Æblerne vaskes, skrælles og deles i kvarte. Kernehusene fjernes. Æblerne rides tæt på den hvælvede side og lægges på dejen i et smukt mønster. Kagen stilles i kold ovn. Bagetid: ca. 45 min. ved 200°. Den varme kage drysses med sigtet flormelis.

SUKKERBRØDSKAGER

Sukker og æg

Sukkerbrødsdej eller kold biskuitmasse er en pisket dej af sukker og æg eller undertiden kun æggehvide. Man kan piske hele æg eller blomme og hvide hver for sig. Hele æg og sukker eller blomme og sukker piskes, til det fylder det dobbelte, og massen er let og skummende.

Mel

Melet blandes i med let hånd med piskeriset. Rører man rundt i en sukkerbrødsdej, bliver kagen sej og gummiagtig. Jo mindre mel, jo finere dej, men jo lettere falder kagen sammen.

Fedtstof

Evt. smør eller margarine skal smeltes, afkøles og blandes i til sidst, mens fedtstoffet endnu er flydende. Olie tilsættes uden opvarmning. Skal der både smør og fløde i dejen, blandes fløden i det varme smør, og blandingen røres straks i dejen.

Æggehvider

Stiftpiskede æggehvider vendes forsigtigt i dejen til sidst.

Bageform

Sukkerbrødsdeje er ikke fede og hænger derfor nemt i formen.

Det er nemmest at benytte en teflonbelagt form, som i regelen ikke behøver at smøres. Almindelige forme smøres grundigt med smeltet fedtstof og drysses med et fint lag mel eller rasp.

Bagetid og -temperatur

Sukkerbrødsdeje stilles altid i forvarmet ovn. Bagetid og temperatur afhænger af kagens art og tykkelse. Temperaturen er anført ved hver opskrift. Alle angivne bagetider er ca.-tider.

Bagetiden kan variere fra ovn til ovn og er afhængig af formens størrelse. Kagen prøves efter med en træpind. Formen lægges med bunden i vejret på en bagerist. Ca. 10 min. efter løsnes kagen i kanten med en kniv og vendes ud af formen.

Fryseegnet

Formkager af sukkerbrødsdej er uegnede til nedfrysning. De bliver seje. Lagkagebunde og roulade er velegnede til frysning.

Sukkerbrødsager

★ **Ananaskage** (upside-down cake)

Pynt: 1/2 kg henkogte ananas, 3 spsk. sukker, 6 røde cocktailbær.

★ *Dej: 2 æg, 3 spsk. ananaslage, 165 g sukker, 85 g hvedemel,*

★ *1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/4 tsk. salt.*

Til overhældning: 3/4 dl ananaslage.

En springform smøres godt og drysses med sukker. Velafdryppede ananasstykker lægges på.

Sukkerbrødsdej: æggeblommer, ananaslage og sukker piskes tykt og skummende. Melet blandes i med let hånd. Æggehviderne piskes stive med bagepulver og salt og vendes forsigtigt i dejen. Denne hældes over frugten i formen, der stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 35 min. ved 200°. Ananaslagen dryppes over den varme kage. Før den er helt kold, vendes den forsigtigt ud af formen og pyntes med røde cocktailbær.

Brunsvigerkage

Dej: 3 æg, 150 g sukker, 1 tsk. Vanila, 200 g hvedemel, 2 tsk.

Tørsleffs bagepulver, 1 dl mælk, 75 g smeltet margarine.

Til overhældning: 50 g margarine, 100 g farin, 2 spsk. mælk, 2 tsk. kanel, 2-3 spsk. hakkede mandler.

Sukkerbrødsdej: æg, sukker og Vanila piskes tykt og skummende. Mel og bagepulver sigtes sammen og blandes i med let hånd. Mælk og smeltet margarine røres sammen og vendes forsigtigt i dejen til sidst. En stor randform eller en 2 l sandkageform smøres 2 gange med smeltet margarine. Når dette er stift, drysses et fint lag mel på. Dejen fyldes i og sættes i forvarmet ovn ved 200°. Bagetid: ca. 20 min. Margarine, farin, mælk, kanel og mandler varmes sammen, til margarinen er smeltet og hældes over kagen, der bages yderligere ca. 10 min., til overfladen bobler og er gylden.

★ **Konsulindens chokoladekage**

★ *Dej: 3 æg, 1/2 dl stærk kaffe, 250 g sukker, 1 tsk. Vanila, 150 g hvedemel, 3 spsk. kakao, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 125 g smeltet smør eller margarine, 50 g mandler.*

Sukkerbrødsdej: æg og kold kaffe piskes, til det skummer.

Sukker og Vanila piskes i, til det er tykt og skummende. Mel, bagepulver og kakao sigtes sammen og blandes i med let hånd.

Smeltet, afkølet smør samt smuttede, hakkede mandler røres forsigtigt i. Dejen fyldes i en smurt, melstrøet 1 1/2 l sandkageform, der stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 1 time ved 170°.

Polsk chokoladekage

Dej: 4 æg, 150 g sukker, 1 tsk. Vanila, 100 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 spsk. kanel, 1/8 tsk. nelliker.

Fyld: 50 g revet rugbrød, 50 g smuttede, hakkede mandler, 25 g hakket chokolade, 25 g hakket pomeransskal, revet skal af 1/2 citron.

Sukkerbrødsdej: æggeblommer, sukker og Vanila piskes tykt og skummende. Mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen og blandes i dejen med let hånd. Æggeghviderne piskes stive og vendes forsigtigt i dejen. Fyldet blandes godt, før det røres i. Dejen fyldes i en smurt, melstrøet 1 1/2 l form, der sættes i forvarmet ovn.

Bagetid: ca. 40 min. ved 200°.

Drømmekagen fra Brovst

Dej: 4 æg, 300 g sukker, 250 g mel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila. 2 dl mælk, 50 g smør eller margarine.

Fyld: 125 g smør, 1/2 dl mælk, 250 g farin, 100 g kokosmel.

Sukkerbrødsdej: æg og sukker piskes tykt og skummende. Mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen og blandes i. Mælk og smør koges, afkøles og blandes forsigtigt i dejen, der hældes i en smurt, meldrysset brædepande 38x24 cm. Sættes i forvarmet ovn og bages ca. 20 min. ved 200°. Fyld: alle ingredienserne koges sammen i en gryde. Når kagen har bagt ca. 20 min., fordeles fyldet hurtigt på kagen, som bages færdig ved 225° i ca. 5 min.

Kikskage

Dej: 3 æg, 150 g sukker, 1 tsk. Vanila, 200 g palmin, 100 g kakao. Fyld: 18 - 20 firkantede kiks. Evt. 4-5 mandler.

Sukkerbrødsdej: æg, sukker og Vanila piskes tykt og skummende. Palmin og kakao smeltes sammen til en jævn, ensartet masse, der røres i æggene lidt efter lidt, så æggene ikke "skiller". I en sandkageform, der er foret med bagepapir, kan evt. lægges nogle hele, smuttede mandler til pynt. Derefter lægges lagvis chokolademasse og kiks. Øverste og nederste lag skal være chokolade. Kagen stilles koldt, til den er fast.

★ Mandeltærte

★ *Dej: 4 æg, 150 g sukker, 2 spsk. koldt vand, 100 g hvedemel, 50 g kartoffelmel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 75 g smeltet smør eller margarine, 1 tsk. mandelessens.*

★ *Pynt: 100 g flormelis, 1 tsk. mandelessens, 2 spsk. kogende vand, snittede mandler.*

Sukkerbrødsdej: æggeblommer og vand piskes skummende. Sukker piskes i. Begge slags mel og bagepulveret sigtes sammen og blandes forsigtigt i dejen. Smeltet smør samt mandelessens blandes i. Æggehviderne piskes stive og vendes forsigtigt i dejen til sidst. Fyldes i en smurt, melstrøet springform, der sættes i forvarmet ovn.

Bagetid: ca. 40 min. ved 200°. Kagen afkøles med bunden i vejret på en rist. Formen fjernes. Kagen glaseres på oversiden, og mandler drysses på, mens glasuren endnu er fugtig.

Raspkage

Dej: 3 æg, 175 g sukker, 225 g rasp, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 50 g smeltet margarine, 1/2 dl fløde, 1/4 tsk. mandelessens.

Sukkerbrødsdej: æg og sukker piskes tykt og skummende. Rasp og bagepulver blandes godt og vendes forsigtigt i æggemassen. Smeltet margarine, fløde og mandelessens røres sammen og blandes i. Dejen fyldes i en smurt, melstrøet form, der stilles i forvarmet ovn.

Bagetid: ca. 35 min. ved 200°.

Solskinskage

Dej: 4 æg, 125 g sukker, 1/2 dl appelsin- og citronsaft, 125 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Glasur: 100 g flormelis, 1 1/2 spsk. citronsaft, revet skal af 1/2 citron.

Sukkerbrødsdej: æggeblommer og sukker piskes tykt og skummende. Frugtsaften tilsættes. Mel og bagepulver sigtes sammen og vendes i med let hånd. Æggehviderne piskes stive og vendes forsigtigt i dejen. Fyldes i en smurt, melstrøet randform, der rummer 1½ l, og sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 25 min. ved 225°. Kagen afkøles 5 min., før den vendes ud af formen og glaseres.

Sølvkage 2 med flødeskum

Dej: 4 æggehvider, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 2½ dl piskefløde, 175 g sukker, 1 tsk. Vanila, 175 g hvedemel.

Sukkerbrødsdej: æggehviderne piskes stive med bagepulveret. Fløden piskes stiv og blandes forsigtigt i. Sukker, Vanila og mel sigtes sammen og tilsættes dejen, lidt ad gangen. Melet skal blandes forsigtigt i med piskeriset – dejen må hverken røres eller piskes. Dejen fyldes i en smurt, raspstrøet 1½ l form, der stilles i forvarmet ovn. Bagetid ca. 40 min. ved 165°.

Fru Holmgrens sukkerkage

Dej: 3 æg, 125 g sukker, 1½ dl fløde, 185 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, ¼ tsk. kardemomme.

Sukkerbrødsdej: æg og sukker piskes tykt og skummende. Fløden blandes i. Mel, bagepulver og kardemomme sigtes sammen og blandes i æggemassen med let hånd. Dejen fyldes i en smurt, melstrøet 1½ l form, der stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 30 min. ved 200°.

3 upiskede æggehvider fylder ca. 1 dl.

Honningkager, sirupskager og brune kager

Honningbrød

Dej: 3 æg, 50 g sukker, 50 g margarine, 200 g honning, 200 g sirup (1,6 dl), 500 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs brunt bagepulver, 2 1/2 spsk. kanel, 1 tsk. allehånde.

Æg og sukker piskes tykt og skummende. Honning, sirup og margarine varmes sammen, til margarinen er smeltet. Massen afkøles, til den er håndvarm og piskes derpå i æggemassen lidt efter lidt. Mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen og blandes i med let hånd. Dejen fyldes i en smurt 2 l form og stilles i forvarmet ovn.

Bagetid: ca. 1 time og 15 min. ved 165°. Honningbrød skal gemmes et par dage, før det bliver svampet. Kan serveres med smør og marmelade.

Fru Trolles honningkager

Dej: 250 g (2 dl) honning eller sirup, 150 g margarine, 150 g sukker eller farin, 3 dl kærnemælk, 2 æg, 500 g hvedemel, 2 tsk. tvekulsurt natron, 2 tsk. kanel, 1 tsk. ingefær.

Fyld: 500 g abrikosmos.

Glasur: 200 g flormelis, 1 spsk. kakao, 3-4 spsk. kogende vand, 1 tsk. Vanilla.

Honning eller sirup samt margarine og sukker varmes sammen, til margarine og sukker er smeltet. Massen afkøles, til den er håndvarm. Kærnemælken røres i lidt efter lidt, og derefter røres æggene i, ét ad gangen. Mel, natron og krydderier sigtes sammen et par gange og blandes i dejen, der bredes ud i en smurt bradepande 38x24cm.

Bagetid: ca. 25 min. ved 160°.

Kagen vendes forsigtigt ud på sukkerdryset papir og afkøles.

Den skæres i brede strimler, der flækkes og lægges sammen med abrikosmos. Kagestængerne glaseres med chokoladeglasur og skæres i snitter eller firkanter.

Honning-bradepandekage

Opskrift og bagning som fru Trolles honningkager, se side 31.

Honningkage

Dej: 1/2 portion af fru Trolles honningkager.

Fyld: smørcreme eller abrikos- eller appelsinmarmelade.

Pynt: chokoladeglasur, valnødder, evt. kandiserede violer.

Dejen fyldes i en smurt 1 1/2 l form, der stilles i forvarmet ovn.

Bagetid: ca. 1 time ved 165°. Den afkølede kage flækkes og lægges sammen med smørcreme eller marmelade og overtrækkes med glasur.

Pyntes med valnødder og evt. kandiserede violer.

★ Chokolade-honningkage

★ *Dej: 185 g (1 1/2 dl) honning, 125 g sukker, 50 g smør eller margarine, 5 spsk. kakao, 1/4 tsk. potaske, 1/8 tsk. hjortetaksalt, 3/4 dl vand, 1 æg, 1 tsk. Vanila, 35 g smuttede, hakkede mandler, 65 g korender, 185 g hvedemel.*

★ *Pynt: 100 g chokolade, mandler eller valnødder.*

Honning, sukker, smør og kakao varmes i vandbad, til sukkeret er smeltet. Potaske og hjortetaksalt udrøres i 3/4 dl koldt vand og tilsættes. Vanila og æg piskes sammen og røres i. Derefter blandes mandler, korender og mel i. Dejen fyldes i en smurt springform, der stilles i forvarmet ovn ved 165°. Bagetid: ca. 45 min. Kagen glaseres varm med smeltet chokolade og pyntes med smuttede, flækkede mandler eller valnødder.

Julens honningkage

Dej: 2 æg, 250 g farin, 250 g honning, 4 dl koldt vand, 500 g mel, 1 tsk. ingefær, 1 tsk. nelliker, 1 tsk. kanel, 6 tsk. Tørsleffss brunt bagepulver, 100 g rosiner, 100 g sukat.

Æg og farin piskes godt. Honning og vand varmes sammen, til honningen er smeltet, og piskes derpå i æggemassen lidt efter lidt. Mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen og blandes i. Fyldet kommes i. Dejen kommes i en smurt springform (24 cm i diameter) eller en lille bradepande og sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 1 1/4 time ved 165°. Kagen kan bages i god tid og gemmes i dåse eller køleskab i flere uger. Kan spises som den er eller flækkes og lægges sammen med abrikos- eller orangemarmelade og evt. overtrækkes med chokolade og pyntes med smuttede mandler.

Honning-roulade

Dej: 2 æg, 50 g farin, 100 g honning eller $\frac{3}{4}$ dl sirup, 125 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. kanel, 1 tsk. kardemomme, 3 spsk. hakket sukat, revet skal af 1 citron.

Fyld: smørcreme af 125 g smør, 125 g flormelis, 1 æggeblomme, evt. saft af $\frac{1}{2}$ citron.

Dej: æggeblommer, farin og honning eller sirup røres godt.

Mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen og blandes i sammen med sukat og citronskal. De stiftpiskede æggehvinder vendes forsigtigt i dejen til sidst. Dejen fordeles i en smurt bradepande 38x24 cm. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 6 min. ved 200°. Rouladen vendes straks ud på sukkerdrysst papir og afkøles. Fugtigt pergamentpapir lægges over under afkølingen. Smørcremen fordeles på den kolde kage, som rulles sammen på den lange led.

Sirups-bradepandekage

Dej: 3 dl sirup (375 g), 175 g farin, 2 æg, $\frac{1}{2}$ dl kærnemælk, 500 g hvedemel, 2 tsk. tvekulsurt natron, 2 spsk. kanel, 2 tsk. nelliker.

Fyld: evt. hakkede nøddekerner, 50 g hakket sukat, 35 g hakket pomeransskal, 1 tsk. revet citronskal.

Pynt: glasur, kulørt krymmel.

Dej: sirup og sukker varmes i en gryde, til sukkeret er smeltet.

Massen afkøles uden omrøring. Sammenpiskede æg og kærnemælk røres i. Mel, natron og krydderier sigtes sammen og tilsættes. Fyldet blandes i. Dejen hældes i en smurt bradepande 38x24 cm, der stilles i forvarmet ovn ved 165°. Bagetid ca. 30 min. Kagen afkøles 5 min., før den vendes ud af bradepanden, glaseres og pyntes.

Sirups-lagkage

Dej: $\frac{1}{2}$ portion sirups-bradepandekagedej.

Fyld: 150 g abrikosmarmelade eller smørcreme af 175 g smør eller margarine, 100 g flormelis, saft og revet skal af 1 citron.

Pynt: glasur eller smeltet chokolade.

Dejen fyldes i en smurt springform, bages i forvarmet ovn ca. 40 min. ved 165° og flækkes. Dejen kan i stedet bages i 3 lagkageforme. Lagene lægges sammen med marmelade eller smørcreme. Dækkes med glasur.

Brune pebernødder

Dej: 375 g hvedemel, $\frac{1}{4}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. ingefær, $\frac{1}{8}$ tsk. peber, 2 tsk. kanel, 2 tsk. nelliker, 125 g margarine, 125 g farin, 2 spsk. sirup, 1 æg, 4 spsk. fløde.

Mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen. Fast, kold margarine hakkes i med en kniv. Farin, sirup og æg røres til en æggesnaps, hvori fløden blandes. Mel og margarine æltes sammen hermed. Dejen stilles koldt $\frac{1}{2}$ time, før den rulles ud på melstrøet bord i pølser, der er 2 cm i diameter. Pølserne meles let, lægges side om side og snittes i stykker på 2 cm, der trilles til pebernødder. Sættes på smurt plade eller bagepapir og stilles i forvarmet ovn. Bagetid ca. 10 min. ved 225°.

Juletræsfigurer, nemme

Dej: 50 g margarine, 65 g farin, $\frac{3}{4}$ dl sirup, ca. $\frac{1}{2}$ dl kærnemælk, 250 g hvedemel, 1 tsk. kakao, 1 tsk. kanel, $\frac{1}{2}$ tsk. allehånde, $\frac{1}{4}$ tsk. tvekulsurt natron.

Pynt: kulørt glasur og krymmel.

Rørt dej: margarinen røres blød. Farin og sirup røres i. Mælken tilsættes. Mel, krydderier og natron sigtes sammen og blandes i lidt efter lidt. Til sidst æltes dejen på bordet, rulles ud i $\frac{1}{2}$ cm's tykkelse og stikkes ud med forskellige forme. Kagerne lægges på smurte plader, der stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 15 min. ved 165°. Kagerne afkøles på rist og pyntes med glasur og krymmel.

Julehjerter og kagemænd

Dej: 250 g farin, 450 g honning, 110 g smør eller margarine, 1 tsk. kanel, 1 tsk. allehånde, 1 tsk. ingefær, $\frac{1}{2}$ tsk. tvekulsurt natron, ca. 700 g hvedemel.

Pynt: glasur af ca. 200 g flormelis, 1 æggehvite, frugtfarve.

Farin, honning og smør varmes i en gryde, til sukkeret er helt smeltet. Gryden tages fra varmen. Blandingen afkøles. Natron og krydderierne sigtes sammen med det meste af melet og røres i. Dejen æltes godt igennem og hviler en times tid, hvorefter den udrulles i $\frac{1}{2}$ cm's tykkelse på melstrøet bord. Udstikkes som hjerter og kagemænd. Sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 200°. Kagerne afkøles og pyntes med glasur. Skal kagerne hænges op, laves der hul i dem straks efter bagningen.

★ **Brune kager (ca. 150 stk.)**

★ *Dej: 125 g sirup, 125 g smør eller margarine, 2 tsk. potaske,*
★ *1/2 tsk. hjortetaksalt, 1 spsk. vand, 125 g farin, 50 g smuttede,*
★ *hakkede mandler, 2-3 spsk. finthakkede, syltede appelsins-*
skaller, ca. 250 g hvedemel, 1 tsk. nelliker, 1 tsk. pomerans,
1/4 tsk. allehånde, 2 spsk. kanel.

Sirup og smør varmes, til smørret er smeltet. Potaske og hjortetaksalt røres ud i vand og blandes i den varme sirupsmasse. Farin, mandler og appelsinskaller kommes i. Når massen er håndvarm, men ikke før, tilsættes størstedelen af melet, sigtet med krydderierne. Dejen æltes godt igennem. Kan rulles ud med det samme på melstrøet bord og stikkes ud i runde kager. Dejen kan også trilles til tykke pølser, der pakkes ind og lægges koldt et par dage. Pølserne snittes tyndt med en skarp kniv. Kagerne lægges på smurte plader og stilles i forvarmet ovn. Brune kager bliver bedst ved svag varme. Bagetid ca. 8 min. ved 160°.

Brune kager, nemme (175 stk.)

175 g sirup (knap 1 1/2 dl), 175 g margarine, 1/2 tsk. hjortetak-
salt, 1 1/2 tsk. potaske, 1 dl vand, 200 g sukker, 25 g smuttede,
finthakkede mandler, 25 g finthakket sukat, ca. 500 g hvedemel,
1/2 tsk. allehånde, 1 tsk. nelliker, 1 spsk. kanel.

Sirup og margarine varmes, til margarinen er smeltet. Hjortetaksalt og potaske røres ud i vand og blandes i den varme sirupsmasse. Sukker, mandler og sukat kommes i. Når massen er håndvarm, men ikke før, tilsættes størstedelen af melet, sigtet med krydderierne. Dejen æltes godt igennem. Udrulles eller trilles til pølser som foregående opskrift. Bagetid: ca. 8 min. ved 160°.

Brunkagedejen smuldrer, hvis melet røres i, før sirupsmassen er helt kold. Der er kun et at gøre: til en dej af 1/2 kg mel bruges ekstra 50 g margarine, 1/2 dl sirup og 1/2 dl varmt vand, der røres sammen og æltes i den tørre dej, så den igen bliver smidig.

SMÅKAGER

12 gode råd om småkager:

Tilbered om muligt alle dejene dagen før bagningen.

Hold altid noget af melet tilbage til udrulningen.

For meget mel gør dejen tør og smuldrende – og kagerne bliver hårde.

Hvis dejen knækker under udrulningen, æltes mere fedtstof, æg eller væske i dejen.

Hvis dejen hænger i bord eller kagerulle, lægges den i køleskabet ca. 1/2 time.

Form eller udrul alle kagerne, før bagningen påbegyndes.

Stil kagerne koldt, indtil de sættes i ovnen.

Benyt altid kolde bageplader.

Bagepapir letter rengøringen af pladerne.

Bag altid småkager i forvarmet ovn og stil pladen øverst i ovnen.

Afkøl de bagte kager på rist.

Kom først kagerne i kagedåse, når de er helt kolde.

En blød småkage kan blive sprød igen, hvis den varmes i ovnen nogle få minutter.

Fryseegnet

Mørdej og færdigbagte småkager er fryseegnede.

Småkager

★ **Columbusdej:** 7 slags kager af 1 dej

★ *1 kg hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 2 tsk. Vanila, 700 g smør eller margarine, 2 æg, 2 æggeblommer, 350 g sukker.*

★ Mørdej: mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen. Fast, koldt smør eller margarine snittes fint og hakkes i melet med en kniv. Æg, æggeblommer og sukker røres til en æggesnaps og hældes i melet. Dejen æltes hurtigt sammen, til den er ensartet.

Dejen deles i 7 lige store portioner, som kan anvendes til de følgende 7 opskrifter eller til andre småkager.

Appelsintasker (ca. 40 stk.)

Dej: ca. 300 g columbusdej (1/7 af portionen) se denne.

Fyld: 100 g appelsinmarmelade.

Pensling: æggehvide + vand.

Dejen rulles ud på melstrøet bord, så tyndt som muligt. Den stikkes ud i runde kager ca. 5 cm i diameter. På midten af hver kage lægges 1/2 tsk. appelsinmarmelade. En trediedel af dejen foldes ind mod midten, som overfaldet på en taske. Kagerne pensles med sammenpisket æggehvide og vand, og lægges på smurte plader, der stilles i forvarmet ovn. Bagetid ca. 8 min. ved 185°.

Fuldmåner (ca. 65 stk.)

Dej: ca. 300 g columbusdej (1/7 af portionen) se denne.

Pynt: ca. 150 g flormelis, 1 æggehvide, 1/2 tsk. eddike, 1 tsk. kakao.

Dejen rulles ud på melstrøet bord så tyndt som muligt. Den stikkes ud i runde kager, der stilles på smurte plader. Pladerne sættes i forvarmet ovn. Bagetid: 5-6 min. ved 200°. Kagerne afkøles på rist og glaseres straks eller lige før serveringen. Sigtet flormelis, æggehvide, eddike og kakao røres tæt og sejt på 5 - 10 min. Glasuren smøres på kagerne med en paletkniv.

Halvmåner ca. 75 stk.

Dej: ca. 300 g columbusdej (1/7 af portionen) se denne.

Pensling: æggehvide + vand.

Pynt: 50 g tesukker, 35 g smuttede, hakkede mandler.

Dejen rulles ud på melstrøet bord i 1 1/2 mm's tykkelse og udstikkes i halvmåneformede kager, der pensles med sammenpisket æggehvide og vand og drysses med en blanding af sukker og mandler. Kagerne stilles på smurte plader, der sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 8 min. ved 200°.

Kokossløjfer (ca. 40 stk.)

*Dej: ca. 300 g columbusdej (1/7 af portionen) se denne,
65 g kokosmel.*

Dejen æltes med kokosmel og trilles i blyanttykke stænger, der skæres i stykker på 12 cm. Hvert stykke samles til en krans, der snoes en gang. Kagerne stilles på smurte plader, der sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 185°.

Marcipankonvolutter (ca. 50 stk.)

Dej: ca. 300 g columbusdej (1/7 af portionen) se denne.

*Fyld: 100 g marcipanmasse, 2 spsk. sukker, 2 spsk. æggehvide,
1 tsk. kakao, 1/2 tsk. Vanila.*

Dejen rulles ud i 2 mm's tykkelse, og skæres med klejnespore i firkanter, 5 cm lange og 5 cm brede. Marcipanmassen røres blød med sukker og æggehvide, derefter med kakao og Vanila.

1/2 tsk. af massen lægges på hver firkant. Hjørnerne foldes ind mod midten som på en kuvert. Kagerne stilles på smurte plader, der sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 185°.

Syltetøjskager

Dej: ca. 300 g columbusdej (1/7 af portionen) se denne.

Fyld: 125 g marmelade.

Pynt: 50 g flormelis.

Dejen rulles ud på melstrøet bord i 1 1/2 mm's tykkelse og udstikkes i runde kager. Halvdelen af kagerne lægges på smurte plader og smøres med et tyndt lag marmelade. Resten af kagerne udstikkes med en mindre form, så de danner en ring, der lægges ovenpå kagerne på pladen. Kagerne stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 185°.
Kagerne drysses før serveringen med flormelis.

Valnøddekager (ca. 50 stk.)

Dej: ca. 300 g columbusdej ($\frac{1}{7}$ af portionen) se denne, 65 g hakkede valnøddekerner.

Dejen æltes med hakkede valnøddekerner og trilles i en tyk pølse, der stilles koldt, til den er fast. Pølsen skæres i tynde skiver med en skarp kniv. Kagerne stilles på smurte plader, som sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 5 min. ved 185°.

★ **Fru Friis's småkagedej: 5 slags kager af 1 dej**

★ *1 kg hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 600 g smør eller margarine, 2 dl fløde.*

★ Mørdej: mel og bagepulver sigtes sammen. Koldt smør snittes fint og hakkes i melet med en kniv. Fløden hældes i. Dejen æltes ensartet. Den deles i 5 lige store portioner, der lægges koldt. Denne dej egner sig til de følgende 5 opskrifter:

Fru Friis's flødekranse (ca. 45 stk.)

Ca. 350 g af fru Friis's småkagedej ($\frac{1}{5}$ af portionen).

Pynt: $\frac{1}{2}$ dl fløde, 60 g tesukker.

Dejen males gennem kødmaskinen i glatte stænger, der skæres i stykker på 8 cm. Stykkerne samles til kranse, der dyppes i fløde og derefter i tesukker. Kransene stilles på smurte plader, som sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 200°.

Sukker-mandelkager (ca. 125 stk.)

Ca. 350 g af fru Friis's småkagedej ($\frac{1}{5}$ af portionen).

Pensling: æggeblomme + vand.

Pynt: 150 g tesukker, 75 g smuttede, hakkede mandler.

Dejen rulles ud på melstrøet bord i 1 mm's tykkelse. Den skæres med klejnespore i firkanter på 4 x 4 cm. Dejen pensles og drysses med en blanding af sukker og mandler. Dejen dækkes med folie og rulles med kagerullen, så pynten sidder fast. Folien fjernes. Kagerne stilles på smurte plader, som sættes i forvarmet ovn.

Bagetid: ca. 10 min. ved 200°.

Theo's kager (ca. 85 stk.)

Ca. 350 g af fru Friis's småkagedej (1/3 af portionen).

Pynt: 1 æggehvide, 125 g flormelis, 1 tsk. Vanila, 1/4 tsk. eddike.

Dejen rulles ud på melstrøet bord i 1 1/2 mm's tykkelse, stikkes ud i runde kager ca. 4 1/2 cm i diameter og stilles på smurte plader. Æggehvide, flormelis, Vanila og eddike røres ca. 15 min., til massen er sej, og rørefurerne bliver stående. Et låg af marengs smøres på hver kage. Kagerne stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 185°.

Vindmøller (ca. 50 stk.)

Ca. 350 g af fru Friis's småkagedej (1/3 af portionen).

Pensling: æggeblomme + vand.

Pynt: 50 g sukker, 25 g chokolade.

Dejen rulles ud i 1 mm's tykkelse og skæres i firkanter på 6 x 6 cm. Fra firkantens spidser laves med klejnesporen en ridse ind mod midten. Hveranden spids foldes ind mod midten af kagen. Kagerne pensles og drysses med sukker. Et lille stykke chokolade lægges midt på kagerne, der stilles på smurte plader og sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 8 min. ved 185°.

Æblekrabber (ca. 55 stk.)

Ca. 350 g af fru Friis's småkagedej (1/3 af portionen).

Pensling: sammenpisket æg og vand.

Fyld: 125 g sød æblemos.

Pynt: 25 g tesukker.

Dejen rulles ud på melstrøet bord i 1 mm's tykkelse, skæres med klejnespore i firkanter på 6 x 6 cm og pensles med æg. Midt i hver firkant lægges 1/2 tsk. æblemos. Dejen foldes over til en trekant, der pensles med æg og drysses med tesukker. Kagerne stilles på smurte plader, som sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 15 min. ved 185°.

Småkager, der rulles ud:

Chokoladekager (ca. 125 stk.)

Dej: 200 g hvedemel, $\frac{1}{8}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, 3 spsk. kakao, 1 tsk. Vanila, 50 g mandler, 100 g smør eller margarine, 1 æg, 125 g flormelis.

Mørdej: mel, bagepulver, kakao og Vanila sigtes sammen og blandes derefter med smuttede, finthakkede mandler. Koldt smør eller margarine snittes itu og hakkes i melet med en kniv. Æg og sukker røres til æggesnaps, der æltes i melet. Dejen rulles ud på melstrøet bord i 2 mm's tykkelse, skæres med klejnesporen i kvadrater på 4 x 4 cm. De lægges på smurte plader, der sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 185°.

Citronkager (ca. 65 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, $\frac{1}{4}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, 180 g smør, 1 æggeblomme, 4 spsk. fløde, revet skal af 1 citron.

Fyld: 250 g flormelis, 2 spsk. vand, 1 spsk. citronsaft, 1 æggehvide.

Mørdej. Dejen æltes sammen som ovenfor, rulles ud i 1 mm's tykkelse, prikkes og udstikkes i runde kager, 5 cm i diameter.

Bagetid: ca. 5 min. ved 200°. Kagerne lægges sammen 2 og 2 med frosting (se side 119): flormelis, vand og citronsaft koges til knækprøven og piskes langsomt i den stiftpiskede æggehvide. Stivner frostingens før påsmøringen, kan den lunes i ovnen et øjeblik.

★ Cognackager (ca. 175 stk.)

★ *Dej: 350 g hvedemel, $\frac{1}{4}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, 250 g smør eller margarine, 2 spsk. cognac, 1 spsk. vand, 2 æggeblommer, 200 g sukker.*

★ *Pensling: 2 æggehvider.*

Pynt: 50 g tesukker, 50 g hakkede mandler.

Mørdej: mel og bagepulver sigtes sammen. Koldt smør hakkes i. Cognac, vand og æggeblommer blandes. Sukkeret røres i. Dejen æltes sammen hermed og lægges koldt, til den er fast. Dejen rulles ud på melstrøet bord i 2 mm's tykkelse og udstikkes i runde, takkede kager, der stilles på smurte plader. Kagerne pensles, drysses med sukker og mandler og bages i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 8 min. ved 200°.

»Fedtebrød«, sønderjyske (ca. 90 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, $\frac{1}{8}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, 125 g smør eller margarine, 75 g kokosmel, 1 æggehvide, 125 g sukker.

Pynt: 175 g flormelis, ca. 3 spsk. kogende vand, 35 g kokosmel.

Mørdej: mel og bagepulver sigtes sammen. Fast, koldt smør hakkes i. Kokosmelet blandes i. Æggehvide og sukker røres sammen og æltes i melet. Dejen lægges koldt, til den er fast. Den rulles ud i 2 mm's tykkelse og skæres med klejnesporen i 6 cm brede strimler, der deles i trekanter. Kagerne stilles på smurte plader, der sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 5 min. ved 200°. Kagerne glaseres varme og drysses med kokosmel.

Forlovelseskranse (ca. 75 stk.)

Dej: 225 g hvedemel, $\frac{1}{8}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, $\frac{1}{2}$ tsk. Vanila, 200 g smør eller margarine, 2 æggeblommer, 50 g flormelis.

Pynt: 2 æggehvider, ca. 350 g flormelis, 1 tsk. eddike.

Mørdej: mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen. Koldt smør hakkes i med en kniv. Æggeblommer og sukker røres til æggesnaps, hvormed dejen samles. Den lægges koldt, udrulles på melstrøet bord i 2 mm's tykkelse og udstikkes i kranse, der stilles på smurte plader.

Sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 185°.

Pynt: æggehviderne røres med sigtet flormelis og eddike ca. 15 min., til rørefurerne bliver stående. Glasuren fyldes i kræmmerhus og sprøjtes på de bagte kager i et fint mønster.

Gullaschbaroner (ca. 85 stk.)

Dej: 125 g smør eller margarine, 125 g sukker, 1 æg, 125 g kartoffelmel, 125 g hvedemel, $\frac{1}{8}$ tsk. Tørsleffs bagepulver.

Pynt: 35 g smuttede, snittede mandler.

Rørt dej: smørret røres blødt. Sukkeret drysses i. Ægget piskes sammen og dryppes i. Kartoffelmelet tilsættes. Hvedemel og bagepulver sigtes sammen og røres i. Dejen hviler koldt, til den er fast. Den rulles ud på melstrøet bord i 2 mm's tykkelse, skæres med klejnesporen i spidse firkanter efter en lineal og lægges på smurte plader. Hver kage pyntes med en mandelsnitte. Pladerne stilles i forvarmet ovn. Bagetid: 10 min. ved 185°.

Jødekager 1 (ca. 135 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila, 175 g smør eller margarine, 1 æg, 125 g sukker, revet skal af 1/2 citron.

Pensling: sammenpisket æg + vand.

Pynt: 2-3 spsk. sukker, 1 tsk. kanel, evt. 3-4 spsk. finthakkede mandler.

Mørdej: mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen et par gange. Koldt smør hakkes i. Æg, sukker og citronskal røres til æggesnaps, hvormed melet samles. Dejen æltes ensartet, lægges koldt, til den er fast, og rulles ud på melstrøet bord i 2 mm's tykkelse. Dejen stikkes ud i runde, takkede kager, der stilles på smurte plader og pensles med æg. Sukker og kanel blandes og drysses på. Lidt finthakkede mandler kan lægges midt på hver kage. Pladerne sættes i forvarmet ovn.

Bagetid: ca. 8 min. ved 200°.

Jødekager 2 (ca. 125 stk.)

Dej: 225 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 125 g sukker, 125 g smør eller margarine, 3 spsk. øl.

Pensling og pynt: som jødekager 1.

Mørdej: mel og bagepulver sigtes, blandes med sukker og æltes sammen med fintsnittet smør samt øl. Denne dej kan rulles ud som ovenfor eller trilles i en tyk pølse, der stilles koldt, til den er fast. Pølserne snittes i papirtynde skiver, der bages som jødekager 1.

★ **Madam Mangors jødekager (ca. 125 stk.)**

★ *Dej: 250 g hvedemel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/2 tsk. kardemomme, 1 tsk. kanel, revet skal af 1/2 citron, 125 g farin, 65 g smuttede mandler, 185 g smør.*

★ *Pensling: 1 sammenpisket æg.*

Pynt: 3 spsk. sukker, 1 tsk. kanel.

Mørdej: mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen og blandes med citronskal, sukker og hakkede mandler. Smørret hakkes i. Dejen æltes og trilles til en tyk pølse, der stilles koldt, til den er fast.

Pølsen snittes papirtyndt. Kagerne stilles på smurte plader, pensles med æg, pyntes med kanelukker og stilles i forvarmet ovn.

Bagetid: 6-7 min. ved 200°.

Kartoffelmelskager (ca. 125 stk.)

Dej: 150 g smør eller margarine, 150 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1 æg, 1/2 tsk. mandelessens, 5 g mandler, 325 g kartoffelmel.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukker og Vanila drysses i. Ægget piskes sammen med mandelessensen og dryppes i. Smuttede, hakkede mandler tilsættes. Melet røres i lidt efter lidt. Dejen stilles koldt, til den er fast. Den rulles ud i 2 mm's tykkelse på melstrøet bord og udstikkes i runde kager, ca. 4 cm i diameter. Kagerne stilles på smurte plader, som sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 185°.

Krible krable (ca. 100 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, 185 g smør eller margarine, 1 æggehvide, 100 g sukker.

Pynt: 1 æggeblomme, 2-3 spsk. vand, kokosmel.

Mørdej: mel og bagepulver sigtes sammen. Fast, koldt smør hakkes i. Æggehvide og sukker røres sammen. Melet æltes hermed. Dejen lægges koldt, til den er fast. Den rulles ud på melstrøet bord i 2 mm's tykkelse, udstikkes i runde kager, der pensles med æggeblomme og vand og dyppes i kokosmel. Kagerne stilles på smurte plader, som sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 6 - 8 min. ved 200°.

Margrethesnitter (ca. 50 stk.)

Dej: 1 hårdkogt æggeblomme, 1 rå æggeblomme, 65 g flormelis, 125 g smør eller margarine, 250 g hvedemel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Fyld: ca. 250 g hindbær- eller solbærmarmelade.

Pynt: 150 g marcipan, 100 g sigtet flormelis, 1-2 æggehvider, 1 tsk. Vanila.

Den hårdkogte æggeblomme moses ud med en gaffel og røres derpå med den rå æggeblomme, flormelis og halvblødt smør. Mel og bagepulver sigtes sammen og røres i lidt efter lidt. Dejen lægges koldt, til den er fast. Den rulles ud på melstrøet bord i knapt 1/2 cm's tykkelse og skæres i stænger, der er 5 cm brede. Stængerne bages i forvarmet ovn ca. 10 min. ved 200°. De dækkes med marmelade. Pynten røres sammen med så meget æggehvide, at massen er til at sprøjte ud. Der sprøjtes striber langs begge sider af stængerne. De bages igen ca. 10 min. ved 185°. Stykkerne snittes i stykker på 3 cm.

Orangesandwich (ca. 25 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, revet skal af 1/2 citron, 75 g margarine, 1 sammenpisket æg, 1 dl mælk, 65 g sukker.

Pensling: 1/2 sammenpisket æg.

Fyld: 125 g orangemarmelade.

Pynt: 1/2 dl kokosmel.

Mørdej: mel og bagepulver sigtes sammen og blandes med citronskal. Kold margarine hakkes i. Æg, mælk og sukker røres sammen og æltes i melet. Dejen lægges koldt, til den er fast. Den rulles ud i 2 mm's tykkelse og stikkes ud i runde kager, ca. 6 cm i diameter. Kagerne pensles i kanten. På hveranden kage lægges en tsk. marmelade. De andre kager lægges over. Kagerne trykkes sammen i kanten med en gaffel, stilles på smurte plader, pensles og pyntes med kokosmel. Kagerne bages i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 15 min. ved 200°.

Parisersnitte (ca. 55 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 1/3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. kanel, 100 g margarine, 1 æg, 100 g flormelis.

Fyld: 225 g marmelade.

Pynt: 50 g flormelis.

Mørdej som ovenfor. Dejen lægges koldt, til den er fast. Den rulles ud på melstrøet bord i 2 mm's tykkelse og skæres i firkanter efter en lineal. Kagerne skal være ca. 5 cm på hver led. De stilles på smurte plader, der sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 6 min. ved 200°. Kagerne afkøles på rist og kan gemmes. Før serveringen lægges de sammen to og to med marmelade og drysses med sigtet flormelis.

Samsøkager (ca. 75 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 175 g smør eller margarine, 1 æggeblomme, 3 spsk. fløde.

Pensling: 1 æggehvide, 1 spsk. vand.

Pynt: 75 g tesukker, 50 g mandler.

Mørdej: melet sigtes. Fast, koldt smør snittes og hakkes i melet med en kniv. Æggeblomme og fløde røres sammen og hældes i melet. Dejen æltes ensartet og lægges koldt, til den er fast. Den rulles ud på melstrøet bord i 2 1/2 mm's tykkelse og skæres med klejnesporen i små firkanter efter en lineal. Dejen pensles. Kagerne dyppes i en

blanding af sukker og smuttede, finthakkede mandler og stilles på smurte plader, som sættes i forvarmet ovn.

Bagetid: ca. 8 min. ved 200°.

★ **Hollandske speculaas (ca. 200 stk.)**

★ *Dej: 500 g hvedemel, 6 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila, 2 tsk. kanel, 1 tsk. nelliker, 1 tsk. muskat, 1 tsk. pome-*
★ *rans, 1 tsk. kardemomme, 100 g smuttede, hakkede mandler,*
250 g margarine, 2 æg, 250 g sukker, 50 g stødt kandis eller
farin.

Mørdej: mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen. Kold margarine snittes og hakkes i. Mandlerne tilsættes. Æg og sukker røres til æggesnaps, hvormed dejen samles. Kandis eller farin æltes i dejen på bordet til sidst. Dejen lægges koldt, til den er fast. Den rulles ud i 2½ cm's tykkelse og udstikkes med speculaasforme som forskellige dyr. Kagerne lægges på smurte plader, der sættes i forvarmet ovn.

Bagetid: ca. 10 min. ved 200°.

Sukkerkringler (ca. 75 stk.)

Dej: 225 g hvedemel, ¼ tsk. Tørsleffs bagepulver, 200 g smør eller margarine, ½ dl vand, 1 tsk. eddike.

Pynt: 100 g sukker, 1 tsk. Vanila.

Mørdej: mel og bagepulver sigtes. Koldt smør eller margarine hakkes i. Vand og eddike blandes og tilsættes. Dejen æltes sej og elastisk. Den lægges koldt, til den er fast og udrulles så tyndt som muligt på melstrøet bord og skæres til strimler, der formes til kringler. Kringlerne trykkes hårdt ned i en blanding af sukker og Vanila og lægges med sukkersiden opad på smurte plader. Bagetid: ca. 6 min. ved 250°.

Småkager, der males gennem kødmaskinen:

Flødekranse, se side 39

Forlovelseskranse, se side 42

Havregrynskranse (ca. 100 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, $\frac{1}{2}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, 75 g havregryn, 200 g smør eller margarine, 125 g sukker, 2 æg, 1 tsk. mandelessens.

Mørdej: mel og bagepulver sigtes sammen og blandes med havregrynene. Koldt smør hakkes i. Sukker, mandelessens og hele æg røres til æggesnaps, der hældes i blandingen. Dejen æltes sammen og males gennem kødmaskinen i takkede stænger, der skæres i stykker på 8 cm. Kransene formes og stilles på smurte plader, der sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 200°.

Kokoskranse (ca. 175 stk.)

Dej: 175 g hvedemel, $\frac{1}{2}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, $\frac{1}{2}$ tsk. Vanila, 175 g smør eller margarine, 175 g kokosmel, 1 æg, 175 g sukker.

Mørdej: mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen. Koldt smør hakkes i. Kokosmelet blandes i. Æg og sukker røres til æggesnaps, hvormed melet samles. Den lægges koldt, til den er fast, males gennem kødmaskinen og bages som vanillekranse, se side 49.

Pepitakranse (ca. 100 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, $\frac{1}{2}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, $\frac{1}{2}$ tsk. kardemomme, 75 g flormelis, 200 g smør eller margarine.

Pynt: $\frac{1}{2}$ sammenpisket æg, ca. 100 g tesukker.

Mørdej: mel, bagepulver, kardemomme og flormelis sigtes sammen. Smørret hakkes i. Dejen samles og æltes ensartet. Den males gennem kødmaskinen i glatte stænger, der skæres i stykker på 8 cm. De formes til kranse, dyppes i æg og derpå i tesukker og stilles på smurte plader. Kagerne stilles i forvarmet ovn ved 200°.

Bagetid: ca. 8 min.

Præstekraver (ca. 20 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 150 g smør eller margarine, 1 æg, 50 g sukker, 1 tsk. romessens.

Pynt: 1/2 æggehvide eller sammenpisket æg, 35 g sukker, 35 g smuttede, finthakkede mandler.

Mørdej: koldt smør hakkes i melet. Æg, sukker og romessens røres til æggesnaps, hvormed dejen samles. Den males gennem kødmaskinen i glatte stænger, der snoes sammen 2 og 2. Skæres i stykker på 9 cm og formes til kranse. De dyppes i æg og derpå i en blanding af sukker og mandler, stilles på smurte plader og sættes i forvarmet ovn.

Bagetid: ca. 10 min. ved 200°.

Skøre kranse (ca. 125 stk.)

Dej: 375 g hvedemel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila, 250 g smør eller margarine, 250 g sukker, 1 æggeblomme.

Pynt: 1 æggehvide, 1 spsk. vand, 75 g tesukker.

Mørdej: mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen. Koldt smør hakkes i. Det meste af sukkeret blandes i. Resten røres sammen med æggeblommen og blandes med det øvrige. Dejen æltes sammen, lægges koldt, til den er fast og males gennem kødmaskinen i glatte stænger. Disse skæres i stykker på 8 cm, der formes til kranse, dyppes i æggehvide og derpå i sukker og stilles på smurte plader. Sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 185°.

Strassburgere (ca. 100 stk.)

Dej: 150 g hvedemel, 100 g kartoffelmel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, 200 g smør eller margarine, 1/2 æg, 75 g flormelis, 1 tsk. Vanila.

Mørdej: mel og bagepulver sigtes sammen. Koldt smør hakkes i. 1/2 sammenpisket æg, sigtet flormelis og Vanila røres sammen og kommes i melet. Dejen æltes hurtigt sammen, lægges koldt 1 time og males gennem kødmaskinen i flade, rillede stænger, der skæres i stykker på 4 cm. Kagerne stilles på smurte plader, som sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 8 min. ved 200°.

Vanillekranse 1 (ca. 250 stk.)

Dej: 500 g hvedemel, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 5 tsk. Vanila, 375 g smør eller margarine, 1 æg, 250 g sukker, 125 g smuttede mandler.

Mørdej: mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen. Fast, koldt smør hakkes i. Mandlerne hakkes meget fint og blandes i. Æg og sukker røres til æggesnaps, hvormed melet samles. Dejen hviler $\frac{1}{2}$ time, før den males gennem kødmaskinen, (kniv og hulskive skal *ikke* i) i takkede stænger, der skæres i stykker på 8-10 cm. Er vanillekransedejen for kold, kan stængerne knække, når de kommer ud af kødmaskinen. Stykkerne formes til krans, der på smurte plader sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 8 min. ved 185°. Man kan forme alle kransene i forvejen og stille dem koldt, til de er faste. De lægges hurtigt på plade og sættes straks i den varme ovn.

Vanillekranse 2 (ca. 135 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 125 g kartoffelmel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 4 tsk. Vanila, 200 g smør eller margarine, 50 g smuttede mandler, 1 æg, 150 g sukker.

Fremgangsmåde som vanillekranse 1.

★ **Vanilakranse (ca. 100 stk.)**

★ *Dej: 250 g hvedemel, $\frac{1}{8}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, 4 tsk. Vanila, 125 g flormelis, 50 - 100 g smuttede mandler, 250 g smør eller margarine.*



Mørdej: mel, bagepulver, Vanila og flormelis sigtes sammen. Mandlerne hakkes fint og blandes i. Smørret snittes fint. Melet æltes sammen hermed. Dejen formes og bages som vanillekranse 1.

Vinkager (ca. 100 stk.)

Dej som finsk brød side 51.

Glasur: 1 æggehvide, 150 g flormelis, 2 tsk. sherry.

Pynt: 1 tube rød eller grøn Leda pyntegelé.

Dejen males gennem kødmaskinen i flade, takkede bånd, der skæres i stykker på 5 cm. Kagerne stilles på smurte plader, som sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 185°. Æggehvide, sigtet flormelis og sherry røres mindst 15 min., til glasuren er tæt og rørefurerne bliver stående. Vinkagerne pyntes med striber af glasur og gelé.

Småkager, der trilles i pølser og skæres:

★ Aristokrater (ca. 100 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, 185 g smør eller margarine, 75 g mandler, 1 æg, 185 g sukker.

★ Mørdej: mel og bagepulver sigtes sammen. Koldt smør hakkes i. Finthakkede mandler blandes i. Æg og sukker røres til æggesnaps, hvormed dejen samles. Dejen trilles i tykke pølser, ca. 3 1/2 cm i diameter, der lægges koldt. Pølserne snittes i 1 1/2 mm tykke skiver, der lægges på smurte plader.

Bagetid: ca. 10 min. ved 200° i forvarmet ovn.

Baronessekager (ca. 100 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 2 tsk. Vanila, 250 g smør eller margarine, 1 æg, 250 g sukker.

Pynt: 50 g tesukker, 25 g finthakkede mandler, 25 g finthakket sukat, 1 tsk. stødt pomerans.

Mørdej: mel og Vanila sigtes sammen. Koldt smør hakkes i. Æg og sukker røres til æggesnaps, hvormed melet samles. Dejen formes til 2 tykke pølser, ca. 3 1/2 cm i diameter. Pølserne lægges koldt og snittes dagen efter i skiver, der lægges på smurte plader. Pynten blandes godt. Lidt heraf drysses på hver kage. Pladerne sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 12 min. ved 185°.

Cognackager, side 41, kan trilles i pølser og skæres.

Fru Friis's chokoladesmåkager (ca. 85 stk.)

Dej: 225 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila, 1 tsk. kakao, 125 g sukker, 100 g chokolade, 175 g smør eller margarine. Pynt: 25 g mandler.

Æltet dej: mel, bagepulver, Vanila og kakao sigtes sammen. Chokoladen smeltes i en skål over damp. Smørret røres i den varme chokolade. Når det er afkølet lidt, drysses melet i. Dejen æltes ensartet og trilles i to tykke pølser, der rulles i de hakkede mandler og stilles koldt 1/2 time. Pølserne snittes i 2 1/2 mm tykke skiver, der lægges på smurte plader. Kagerne stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 185°. Kagerne afkøles et øjeblik på pladen, før de løsnes og afkøles på rist.

Finsk brød (ca. 100 stk.)

Dej: 375 g hvedemel, 85 g sukker, 275 g smør eller margarine.

Pensling: sammenpisket æg + vand.

Pynt: 3 spsk. tesukker, 25 g mandler eller 1 tsk. Vanila.

Mørdej: mel og sukker blandes. Koldt smør snittes fint og æltes sammen med melet. Dejen trilles i fingertykke stænger, der rulles let flade med kagerullen. Stængerne snittes i smalle brød og stryges over med sammenpisket æg. Brødene dyppes i sukker og smuttede, hakkede mandler, før de stilles på smurte plader. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 12 min. ved 175°.

Engelske gaffelkager (ca. 75 stk.)

Dej: 200 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/2 tsk. kanel,

1/2 tsk. ingefær, 150 g margarine, 200 g farin, 1/2 æg.

Mørdej: mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen. Kold margarine hakkes i. Farin og æg røres til æggesnaps, hvormed dejen samles. Dejen stilles koldt, til den er fast. Den trilles i fingertykke stænger, der skæres i 2 1/2 cm tykke skiver. Disse stilles på højkant med god afstand på smurte plader og trykkes flade med en gaffel på kryds og tværs, så overfladen bliver takket. Kagerne stilles i forvarmet ovn.

Bagetid: ca. 10 min. ved 200°.

Gaffelkager (ca. 70 stk.)

Dej: 250 g kartoffelmel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk.

Vanila, 100 g margarine, 100 g sukker, 1 æg.

Fremgangsmåde som ovenfor.

Håkonkager (ca. 110 stk.)

Dej: 375 g hvedemel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila,

125 g flormelis, 275 g smør eller margarine.

Mørdej: mel, bagepulver, Vanila og flormelis sigtes sammen. Smørret snittes fint og æltes i. Dejen formes til en tyk pølse, ca. 3 1/2 cm i diameter. Pølsen lægges koldt, til den er fast, hvorefter den snittes i 1 1/2 - 2 mm tykke skiver. Kagerne stilles på smurte plader, som sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 200°.

Jødekager 2, se side 43

Madam Mangors jødekager, se side 43

Koriandernødder (ca. 80 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 5 spsk. stødt koriander (25 g), 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 175 g smør eller margarine, 1 æg, 100 g sukker.

Mørdej: mel, koriander og bagepulver sigtes sammen. Koldt smør hakkes i. Æg og sukker røres til æggesnaps, hvormed melet samles. Dejen æltes ensartet og lægges koldt, til den er fast. Den trilles i fingertykke stænger, der rulles let flade med kagerullen. Stængerne skæres i stykker på 4 cm, der stilles på smurte plader.

Bagetid i forvarmet ovn: ca. 10 min. ved 175°.

Liselejekager (ca. 125 stk.)

Dej: 375 g hvedemel, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila, 125 g flormelis, 275 g smør eller margarine.

Pynt: 1/2 sammenpisket æg, kokosmel.

Mørdej: mel, bagepulver, Vanila og flormelis sigtes sammen. Koldt smør hakkes i. Dejen æltes sammen og formes til pølser, ca. 3 cm i diameter. Pølserne pensles med æg og rulles i kokosmel. De stilles koldt, til de er faste og snittes i tykke skiver, som lægges på smurte plader. Kagerne bages i forvarmet ovn.

Bagetid: ca. 10 min. ved 225°.

Søde lussinger (ca. 35 stk.)

Dej: 200 g hvedemel, 175 g smør eller margarine, 1 æggeblomme.

Fyld: 1 æggehvide, 100 g sigtet flormelis, 50 g kokosmel, 1 tsk. Vanila, 50 g revet chokolade, 50 g korender.

Mørdej: mel og koldt smør eller margarine hakkes sammen og samles derefter med æggeblommen. Dejen rulles ud på melstrøet bord i en aflang firkant, ca. 20x40 cm. Fyldet røres sammen og smøres på dejen, der rulles sammen på den lange led. Rouladen lægges koldt, til den er fast og skæres derefter i skiver med en skarp kniv. Kagerne lægges på smurte plader, der sættes i forvarmet ovn.

Bagetid: ca. 15 min. ved 175°.

Farinkager (ca. 115 stk.)

Dej: 250 g smør eller margarine, 250 g farin, $\frac{1}{2}$ æg, 100 g kartoffelmel, 200 g hvedemel, 1 tsk. Vanila.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i. Æg og kartoffelmel tilsættes. Hvedemel og Vanila sigtes sammen og røres i lidt efter lidt. Dejen kan straks sættes på smurte plader i toppe. Der skal være stor afstand imellem, da toppene flyder helt ud. Dejen kan også stilles koldt, til den er helt fast, og derpå trilles i tykke pølser, der lægges koldt, til de er faste. Pølserne skæres i skiver, der stilles på smurte plader. Kagerne sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 6 min. ved 200°. De skal stå til afkøling på pladen 1 min., før de kan løsnes og afkøles på rist.

Serinakager (ca. 75 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila, 175 g smør eller margarine, $\frac{1}{2}$ æg, 125 g sukker.

Pynt: $\frac{1}{2}$ æg + vand, 25 g mandler, 65 g sukker.

Mørdej: mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen. Koldt smør eller margarine hakkes i. $\frac{1}{2}$ æg og sukker røres til æggesnaps, hvormed dejen samles. Dejen trilles til en tyk pølse, der stilles koldt, til den er fast. Pølsen snittes i skiver, der pensles med sammenpisket æg og vand og drysses med en blanding af smuttede, finthakkede mandler og sukker. Kagerne stilles på smurte plader, som sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 190°.

★ 4-specier (ca. 150 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 250 g sukker, 250 g mandler, 250 g smør.

★ Mørdej: mel, sukker og smuttede, finthakkede mandler blandes godt.
★ Koldt smør snittes fint og æltes i. Dejen trilles i en pølse, der er 3½ - 4 cm i diameter. Pølsen stilles koldt 1 - 2 dage, og snittes i tynde skiver, der lægges på smurte plader. Pladerne sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 185°. Kagerne skal flyde ud, boble og blive gennembrudte. De kan løsnes fra pladen 1 - 2 min. efter bagningen og er meget skøre.

3-specier, se side 59, kan trilles i pølser og skæres.

Tusindfryd (ca. 100 stk.)

Dej: 200 g hvedemel, 100 g kartoffelmel, 100 g flormelis, 2 tsk. Vanila, 250 g smør eller margarine.

Fyld: 50 g chokolade, 50 g valnødder, 50 g røde og grønne cocktailbær.

Mørdej: mel, flormelis og Vanila sigtes sammen. Koldt smør eller margarine hakkes i. Fyldet hakkes, blandes og kommes i dejen, der æltes sammen og trilles til en tyk pølse, 3-4 cm i diameter. Pølsen lægges koldt, til den er fast, og snittes med en meget skarp kniv i 2 mm tykke skiver, der lægges på smurte plader. Pladerne sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 8 min. ved 200°.

Vanilakager (ca. 75 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, 4 tsk. Vanila, 125 g farin, 25 g mandler, 250 g smør.

Pynt: 2 - 3 spsk. tesukker.

Mørdej: mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen. Sukker og smuttede, finthakkede mandler blandes i. Smørret hakkes i melblandingen. Dejen formes til 2 tykke pølser, ca. 3 1/2 cm i diameter. Pølserne trilles i tesukker og lægges koldt, til de er faste. De snittes fint med en skarp kniv. Kagerne lægges på smurte plader, som sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 200°.

Småkager, der trilles i kugler:

Kardemommemus (ca. 100 stk.)

Dej: 150 g smør eller margarine, 150 g sukker, 2 æg, 50 g mandler, 250 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. kardemomme.

Pynt: 50 g mandler.

Rørt dej: smørret røres blødt. Sukkeret drysses i. Æggene piskes sammen og dryppes i. Smuttede, finthakkede mandler tilsættes.

Mel, bagepulver og kardemomme sigtes sammen og røres i lidt efter lidt. Dejen stilles koldt, til den er fast. Den trilles i fingertykke stænger, der snittes i småstykker. Dejen trilles i kugler, der stilles på smurte plader. Pynt: mandlerne smuttes og snittes, og der stikkes 2 mandelfileter i hver mus. Pladerne sættes i forvarmet ovn.

Bagetid: ca. 12 min. ved 225°.

★ Engelske ingefærkager (ca. 85 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 1/2 tsk. tvekulsurt natron, 1/2 tsk. nelliker, 1 spsk. ingefær, 115 g smør eller margarine, 25 g mandler, 250 g sukker, 1 æg, 10 g gær, 1 spsk. fløde.

Pynt: 75 g syltet appelsinskal.

Mørdej: mel, natron og krydderier sigtes sammen. Koldt smør hakkes i. Sukker og æg røres til æggesnaps. Gær og fløde røres sammen og blandes i æggesnapsen, som derpå hældes i melet. Dejen æltes sammen med de smuttede, hakkede mandler og trilles i fingertykke pølser, der snittes i små stykker. Kagerne trilles runde, lægges på smurte plader og pyntes med en strimmel appelsinskal, der trykkes ned i midten. Kagerne bages i forvarmet ovn ca. 15 min. ved 165°.

Pebernødder (ca. 150 stk.)

Dej: 250 g mel, 1/8 tsk. hjortetaksalt, 1/2 tsk. kanel, 1/2 tsk. peber, 1/2 tsk. ingefær, 1/2 tsk. nelliker, 100 g smør eller margarine, 175 g sukker, 1 æg, 2 spsk. fløde.

Mørdej: mel, hjortetaksalt og krydderier blandes sammen. Fast, koldt smør eller margarine hakkes i. Sukker og æg røres til æggesnaps, hvori fløden blandes. Melet samles med æggesnapsen, og dejen æltes godt sammen. Dejen trilles i fingertykke stænger, der skæres i små stykker og trilles til kugler. Bages i forvarmet ovn ca. 10 min. ved 180°.

Kokosroser (ca. 175 stk.)

Dej: 375 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila, 250 g smør eller margarine, 250 g kokosmel, 2 æg, 375 g sukker, 125 g korender.

Mørdej: mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen, Koldt smør eller margarine hakkes i. Kokosmelet tilsættes. Æg og sukker røres til æggesnaps, hvormed dejen samles. Korenderne æltes i. Dejen stilles koldt, til den er fast. Den trilles til kugler, der lægges på smurte plader og trykkes flade. Kagerne stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 185°. Kagerne løsnes forsigtigt af pladen få minutter efter bagningen.

Sønderjyske fedtkager (ca. 150 stk.)

Dej: 500 g hvedemel, 1 tsk. hjortetaksalt, 250 g ukrydret svinefedt, 250 g sukker, 2 tsk. Vanila.

Fyld: 2 spsk. kakao.

Mørdej: mel og hjortetaksalt sigtes sammen. Fedtet smuldres i. Sukker og Vanila tilsættes. Dejen æltes sammen og deles i 2 portioner. Den ene portion æltes med kakao. Dejene trilles i tynde pølser, der snittes i små stykker og trilles til kugler. Pladerne sættes i forvarmet ovn. Bagetid: 10 - 15 min. ved 165°. De hvide kager skal være helt blege.

Småkager af rørt dej:

Fru Vilmars chokoladekager (ca. 65 stk.)

Dej: 200 g smør, 150 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1 spsk. kakao, 1 æg, 200 g hvedemel, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 50 g hakket chokolade.

Rørt dej: smørret røres blødt. Sukker, Vanila og kakao drysses i. Ægget tilsættes. Mel og bagepulver sigtes sammen og røres i til sidst sammen med chokoladebidder. Dejen sættes med to skeer i toppe på smurte plader. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 15 min. ved 150°.

★ Drømme (ca. 35 stk.)

★ *Dej: 50 g mandler, 1 tsk. sukker, 100 g smør, 50 g sukker, 1 spsk. sirup, 100 g hvedemel, 1/2 tsk. stødt koriander, 50 g hakket chokolade.*

★ Rørt dej: mandlerne smuttes, drysses med 1 tsk. sukker og hakkes groft. Smørret smeltes. Mandler og smør varmes sammen 1/2 - 1 min., til mandlerne er gyldne, men ikke brune. Massen afkøles helt, røres let og luftig, hvorefter sukkeret drysses i, og derefter røres de øvrige ingredienser i. Dejen sættes i toppe på smurte plader. Bagetid: ca. 10 min. ved 175°. Kagerne afkøles 5 min., før de lægges på rist.

Mandelbuer (ca. 50 stk.)

Dej: 50 g smør, 50 g flormelis, 1 tsk. revet citronskal, 1 tsk. citronsaft, 50 g mandler, 25 g hvedemel.

Glasur: 100 g flormelis, 2 spsk. citronsaft.

Rørt dej: smørret røres blødt. Sukkeret drysses i. Citronsaft, citronskal, mel samt smuttede, maledede mandler tilsættes. Dejen fyldes i en sprøjtepose med flad tulle og sprøjtes ud på smurte plader i smalle bånd, 6 - 8 cm lange. Kagerne bages i forvarmet ovn ca. 6 min. ved 185°. Alle kagerne skal være bagt på én gang. Pladen må afkøles 1 - 2 min., før kagerne løsnes med en paletkniv og bues over en flaskehals. Hvis de sidste kager bliver hårde, må pladen stilles i ovnen igen et øjeblik. Mandelbuerne kan gemmes i kagedåser og glaseres før brugen.

Krumkager (ca. 100 stk.)

Dej: 125 g smør eller margarine, 125 g sukker, 3 hele æg eller 5 æggehvider, 125 g hvedemel, $\frac{1}{2}$ tsk. Tørsleffs bagepulver.

Pynt: 35 g smuttede, finthakkede mandler eller kokosmel.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i. Æggene piskes sammen og dryppes i, før melet tilsættes. Hvis der bruges æggehvider i stedet for hele æg, røres melet i først, og de stiftpiskede hvider blandes i med let hånd til sidst. Dejen sættes i toppe på smurte plader med god afstand mellem toppene. Lidt fint-hakkede mandler eller kokosmel kan drysses på hver kage. Pladerne stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 175°. Toppene skal flyde helt ud. Kagerne løsnes straks af pladen og krummes over en flaskehals. Hvis kagerne bliver kolde, før de er krummet, kan pladen sættes et øjeblik i den varme ovn igen.

Rismelspleskner (ca. 50 stk.)

Dej: 100 g smør eller margarine, 100 g sukker, revet skal af $\frac{1}{2}$ citron, 1 æg, 150 g risemel, $\frac{1}{4}$ tsk. Tørsleffs bagepulver.

Rørt dej: smørret røres blødt. Sukker og citronskal drysses i. Ægget piskes sammen og dryppes i. Rismel og bagepulver tilsættes. Dejen sættes med teskeer i toppe på smurte plader. Der skal være god afstand mellem toppene, da de flyder ud. Pladerne sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 200°.

Sandtoppe (ca. 85 stk.)

Dej: 150 g smør eller margarine, 150 g sukker, 3 æg, 75 g kartoffelmel, 200 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, $\frac{1}{2}$ tsk. kardemomme.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i. Æggene piskes sammen og dryppes i. Kartoffelmelet tilsættes. Hvedemel, bagepulver og kardemomme sigtes sammen og røres i lidt efter lidt. Dejen sættes med teskeer i toppe på smurte plader. Sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 225°.

3-specier (ca. 125 stk.)

Dej: 250 g smør eller margarine, 250 g sukker, 1 æg, 250 g hvedemel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i. Ægget piskes sammen og dryppes i under omrøring. Mel og bagepulver sigtes sammen og tilsættes lidt efter lidt. Dejen sættes med stor afstand på smurte plader i toppe, der flyder helt ud. Kagerne bages i forvarmet ovn ca. 8 min. ved 200°. De skal være helt lysegule i midten med en gyldenbrun rand. De løsnes med forsigtighed, da de er meget skøre.

Tusindårskager (ca. 100 stk.)

Dej: 200 g smør eller margarine, 200 g sukker, 2 tsk. Vanila, 2 æg, 225 g hvedemel.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukker og Vanila drysses i. Æggeblommerne tilsættes, én ad gangen. Melet blandes i lidt efter lidt. Til sidst vendes de stiftpiskede æggehvider i med let hånd. Dejen sættes i toppe på smurte plader med stor afstand mellem toppene, da de flyder helt ud. Pladerne sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca 8 min. ved 200°.

Tørsleffs Husmoder Service hjælper Dem gerne, hvis De har et bageproblem. Tlf. 43 44 16 17, ma.-tors. kl. 9-16 og fre. 9-15.30.

Småkager af sukkerbrødsdej:

Kattetunger eller ladyfingers (ca. 30 stk)

Dej: 3 æg, 65 g flormelis, 1/2 tsk. Vanila, 35 g hvedemel.

Sukkerbrødsdej: æggehvinderne piskes meget stive. Sigtet flormelis og Vanila piskes i lidt efter lidt. Æggeblommerne blandes forsigtigt i dejen. Melet vendes forsigtigt i. Dejen sprøjtes gennem sprøjtepose eller trækkes med teske ud i aflange kager på smurte, melede plader, som sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 20 min. ved 160°. Dejen kan drysses med en anelse sukker før bagningen. Pladen afkøles et par min., før kagerne kan fjernes med en paletkniv. Kattetunger bruges meget til desserter, men kan også lægges sammen to og to med smørcreme eller syltetøj.

Pleskner (ca. 20 stk.)

Dej: 1 æg (60 g), 60 g sukker, 60 g hvedemel, 1/2 tsk. Vanila.

Sukkerbrødsdej: ægget piskes med sukker, til det er tykt og skummende. Mel og Vanila sigtes sammen og blandes i med let hånd. Dejen sættes på smurte, meldryssede plader i små runde kager, der drysses med en anelse sukker. Pladerne sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 6 min. ved 225°. Kagerne skal være helt lysegule med en gyldenbrun kant.

Franske mandelpleskner (ca. 40 stk.)

Dej: 125 g mandler, 35 g kartoffelmel, 1 æg + 1 æggeblomme, 125 g sukker, 1 æggehvite, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Fyld: 75 g chokolade.

Sukkerbrødsdej: smuttede, hakkede mandler blandes med kartoffelmelet. Æg og æggeblomme piskes godt med sukkeret. Melblandingen vendes forsigtigt i. Æggehvite og bagepulver piskes stift og blandes i med let hånd. Dejen sættes i toppe på smurt, melstrøet plade, som sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 175°. Toppene flyder helt ud. De afkøles på rist og lægges sammen to og to med smeltet chokolade.

Rismelspleskner, se side 58

Kager, der snittes itu efter bagningen:

★ **Brownies** (ca. 30 stk.)

Dej: 2 æg, 185 g sukker, 2 tsk. Vanila, 50 g hvedemel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, 2 spsk. kakao, 100 g hakkede valnødder, 100 g smeltet smør eller margarine.

Sukkerbrødsdej: æg og sukker piskes skummende. Vanila, mel, bagepulver og kakao sigtes sammen og blandes i æggesnapsen med let hånd skiftevis med hakkede valnødder. Smeltet, afkølet, men dog flydende smør røres forsigtigt i. Dejen fyldes i en firkantet, smurt og melstrøet form, der er 25x25 cm. Dejen stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 45 min. ved 165°. Kagen deles i 30 firkanter, mens den endnu er lun.

Hindbærnsnitter (ca. 20 snitter)

Dej: 250 g hvedemel, 125 g margarine, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 100 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1/2 dl vand.

Fyld: 3/4 dl hindbærmarmelade.

Glasure: 75 g flormelis, 1 spsk. vand.

Mel og bagepulver sigtes sammen. Kold margarine hakkes i. Sukker og Vanila blandes i, og dejen æltes sammen med vand. Udrulles i 2 stænger. Den ene stang smøres med hindbærsyltetøj, og den anden stang lægges over. Kanterne trykkes godt sammen med en gaffel. Bages i forvarmet ovn ca. 20 min. ved 200°. Stangen glaseres varm og skæres i snitter.

Jennys kaffebrød (ca. 100 stk.)

3, æg, 125 g sukker, 125 g smeltet smør eller margarine, ca. 450 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. kardemomme.

Sukkerbrødsdej: æg og sukker piskes, til sukkeret ikke knaser mere. Smeltet, afkølet smør røres i. Mel, bagepulver og kardemomme sigtes sammen og tilsættes. Dejen æltes let igennem og trilles i 4 tykke stænger. Stængerne rulles lidt flade med kagerullen og sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 5 min. ved 200°. Stængerne snittes på skrå i kaffebrød, der lægges tæt på smurte plader med den overskårne side op. De tørres ca. 15 min. ved 200°, til de er sprøde og gyldne.

Svenske kaffebrød (ca. 45 stk.)

Dej: 100 g smør eller margarine, 100 g sukker, 1 æg, 200 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 25 g hakkede mandler, 2 spsk. syltet appelsinskal.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i. Sammenpisket æg tilsættes. Mel og bagepulver sigtes sammen og røres i lidt efter lidt. Til sidst blandes mandler og appelsinskal i. Dejen trilles i pølser og behandles som foregående opskrift.

★ **Kanelbrød (ca. 40 stk.)**

★ *Dej: 2 æg, 1 æggeblomme, 100 g farin, 100 g smeltet, afkølet margarine, 300 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 50 g korender.*

★ *Pensling: 1 æggehvide, 2-3 spsk. vand.*

Pynt: 50 g tesukker, 1 spsk. kanel.

Sukkerbrødsdej: æg, æggeblomme og sukker piskes godt. Margارينen røres forsigtigt i. Mel og bagepulver sigtes, blandes med korenderne og vendes med let hånd i æggemassen. Dejen stilles koldt 1 time, trilles i tykke stænger, ca. 4 cm i diameter. Stængerne lægges på smurte plader og rulles let flade med kagerullen. Stængerne bages i forvarmet ovn ca. 10 min. ved 225°. De snittes i 2½ cm brede snitter, der pensles på den ene snitflade og dypes i sukker og kanel, før de lægges på pladen igen med pynten opad. Kanelbrødene tørres i ovnen ca. 20 min. ved 200°.

Kokossnitter (ca. 45 stk.)

Dej: 125 g hvedemel, ¼ tsk. hjortetaksalt, 125 g smør, 65 g kokosmel, 65 g sukker.

Glasure: 125 g flormelis, 2 spsk. kogende vand, ½ tsk. romessens.

Mørdej: mel og hjortetaksalt sigtes sammen. Koldt smør hakkes i. Kokosmel og sukker tilsættes. Dejen æltes sammen og trilles i 3 stænger på bagepladens længde. De lægges på smurt plade. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 12 min. ved 200°. De glaseres, mens de er varme, med romglasur og skæres straks i smalle snitter.

Korendekager (ca. 125 stk.)

Dej: 200 g smør eller margarine, 200 g sukker, 3 æg, 250 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Pynt: 3 spsk. tesukker, 30 g mandler, 150 g korender.

Rørt dej: smørret røres blødt. Sukkeret drysses i. Æggeblommerne blandes i, én ad gangen. Mel og bagepulver sigtes sammen og tilsættes. De stiftpiskede æggehvider vendes i med let hånd. Dejen smøres ud så tyndt som muligt på 2 - 3 smurte plader. Drysses med sukker og smuttede, fintsnittede mandler samt korender.

Bagetid: 6 - 8 min. ved 200°. Kagen skæres varm i snitter.

Rismelstrekanter (ca. 40 stk.)

Dej: 150 g rismel, 85 g smør eller margarine, 1 æg, 85 g sukker, 1/2 tsk. Vanila.

Mørdej: koldt smør hakkes i rismelet. Æg, sukker og Vanila røres til æggesnaps, hvormed dejen samles. Dejen rulles til en pølse, der lægges på en smurt, melet bageplade og rulles ud til en flade, der er 20x25 cm. Pladen stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 200°. Den varme kage deles med en skarp kniv i 5 cm brede strimler, der igen deles i trekanter.

**Kager, der snittes itu efter bagningen, smuldrer mindst,
når de snittes, mens de er varme.**

Makroner, marengs, kranssekager m.m.

Kniplingskager, havregrynskager (ca. 75 stk.)

Dej: 125 g smør eller margarine, 125 g sukker, 1/2 tsk. mandel-essens, 125 g havregryn.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i. Mandel-essensen tilsættes. Havregrynene røres i lidt efter lidt. Dejen sættes på smurt plade i kugler på størrelse med valnødder. Kagerne flyder helt ud under bagningen. Bagetid: 6 - 8 min. ved 185°. Kagerne afkøles på pladen 1 - 2 min., før de løsnes. Kagerne er meget skøre.

Kokosmakroner med hele æg (ca. 24 stk.)

Dej: 1 æg, 100 g sukker, 1/4 tsk. mandelessens, 100 g kokosmel.

Ægget røres med sukkeret, til det ikke knaser mere. Mandelessens røres i. Kokosmelet tilsættes lidt efter lidt. Dejen skal være fast og tør. Hvis den er for blød, kan den hvile 10 - 15 min., før den med to teskeer sættes på smurte plader i valnøddestore kugler. Dejen trykkes fast sammen og formes med megede fingre i toppe, der stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 15 min. ved 175°.

Kokosmakroner med æggeghvider (ca. 24 stk.)

Dej: 2 æggeghvider, 100 g sukker, 1/4 tsk. mandelessens, 100 g kokosmel.

De upiskede æggeghvider, sukker og kokosmel røres ca. 20 min. i en tykbundet gryde over svag varme, til massen er sej og sammenhængende. Dejen må kun blive håndvarm. Mandelessens tilsættes. Dejen stilles på plade og bages som kokosmakroner med hele æg.

Kokosrand

Dej: 8 æggeghvider, 300 g sukker, 1 tsk. mandelessens, 300 g kokosmel.

Alt blandes i en tykbundet gryde og varmes langsomt under omrøring, til massen er sej og sammenhængende. Den fyldes i en meget velsmurt, rasptrøet 1 1/2 l randform og stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 30 min. ved 200°. Randen afkøles i formen. Formen lunes, kagen vendes ud og kan glaseres med smeltet chokolade.

Kransekage 1 (ca. 100 stk.)

Dej: 500 g mandler, 500 - 700 g sukker, 3 - 4 æggehvider.

De skoldede, smuttede mandler tørres i et klæde og males gennem mandelkværnen. Mandler, sukker og æggehvider ristes i en tykbundet gryde under stadig omrøring 20 - 30 min., til massen er håndvarm, sej og sammenhængende og til dels slipper gryde og ske. Der tilsættes flere æggehvider, hvis det er nødvendigt. Bliver massen for varm, smuldrer dejen, og kransekagen bliver tør. Dejen afkøles og trilles i fingertykke stænger, der klemmes spidse som en tagryg og skæres i stænger på 5 cm. Kransekagestykkerne stilles på smurte plader, der sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 7 min. ved 250°.

Kransekage 2 (ca. 100 stk.)

Dej: 1 kg købt kransekagemasse, 200 g flormelis, 1 - 2 æggehvider.

Flormelis og kransekagemasse æltes godt sammen. Æggehviderne piskes let sammen og æltes i, lidt ad gangen. Konsistensen skal være blød, men ikke klistret. Formes til stænger og bages i forvarmet ovn ca. 7 min. ved 250°.

Kransekagekonfekt

Dej: 500 g konfektmarcipan eller rå marcipan, 150 g flormelis, 2 æggehvider. Pynt: nøddekerner eller cocktailbær.

Konfektmarcipanens indhold af abrikoskerner bevirker en bedre bageevne, hvorfor denne er at foretrække frem for den rå marcipan. Marcipan og flormelis røres godt sammen. Æggehviderne tilsættes lidt ad gangen. Konsistensen skal være blød, men ikke klistret. Sprøjtes ud i toppe på bagepapir. Pyntes med nødder eller cocktailbær. Bages ved 200° ca. 8 min.

Kransekagetop (12 ringe)

1 1/4 kg kransekagemasse (se kransekage 1 og 2)

Pynt: kransekageglasur, se side 119

Karamel: 100 g sukker.

Kransekagemassen formes til stænger, der skæres i stykker og samles til ringe. Det første stykke skal være 10 cm, de følgende stykker 3 cm længere end det foregående. Ringene rettes op som en tagryg og bages på smurte plader ca. 7 min. ved 250°. Af dejresterne trilles først en

kugle, der trykkes lidt flad til top på kransekagen. Derefter æltes en spsk. hvedemel i dejen, og den trilles i tynde stænger, der skæres i 10 cm lange stykker, formes til s-er og bages lysebrune. På kransekagestykkerne sprøjtes tværstriber af kransekageglasur (se side 119) Karamel: sukkeret smeltes i en tynd gryde og holdes flydende i vandbad. Ringene påsmøres lidt karamel i bunden og stables op til top. Kransekagen kan pyntes med flag, knallerter og topfigurer. Kransekagestykkerne er fryseegnede. Pyntes først med glasur efter efter optøningen.

★ **Makronkonfekt** (ca. 50 stk.)

Dej: 250 g kransekagemasse, 75 g sukker, ca. 1 æggehvide.

★ *Pynt: nøddekerner eller cocktailbær.*

★ Kransekagemassen lunes med sukker og æggehvide under omrøring i en tykbundet gryde, til massen er håndvarm og sammenhængende. Den varme masse sprøjtes ud i toppe på smurte plader. Pyntes med nødder eller cocktailbær. Bagetid: ca. 5 min. ved 250°.

Makronbunde

Dej: 2 æggehvider, 100 g sukker, 1/4 tsk. eddike, 100 g mandler, 1/4 tsk. mandelessens, 1 knsp. hjortetaksalt.

Upisket æggehvide røres 15 min. med godt halvdelen af sukkeret og eddiken. Resten af sukkeret blandes med hjortetaksalt og de malede mandler og røres i lidt efter lidt. På en smurt, melet plade tegnes to omrids af en lagkagebund. Dejen smøres ud herpå og sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 15 min. ved 175°. Bundene løsnes straks med en paletkniv og afkøles på rist.

Dessertmakroner

Dej og fremgangsmåde som ovenfor. Dejen sættes på pladen i små kager.

★ **Makronsnitter**

★ *Dej: 125 g smør, 125 g sukker, 1 tsk. Vanila, 3 æggeblommer, 1/2 dl koldt vand, 250 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver.*

★ *Fyld: 300 g abrikos- eller anden frugtmos (ikke for sød).*

Pynt: 3 æggehvider, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 100 g sukker, 150 g hakkede mandler eller nøddekerner eller 100 g kokosmel.

Rørt dej: smørret røres blødt. Sukker og Vanila drysses i. Æggeblommerne tilsættes og derefter vandet. Mel og bagepulver sigtes sammen og blandes i lidt efter lidt. Dejen smøres ud i ½ cm's tykkelse på en smurt plade. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 10 min. ved 200°. Frugtmosen fordeles over den varme kage og dækkes med marengs: æggehviderne piskes stive med bagepulveret. Sukkeret drysses i under piskning. Hakkeede mandler eller kokosmel blandes forsigtigt i på én gang. Kagen stilles igen i den varme ovn og bages ca. 10 min. Den deles i snitter.

Mandelrand (6-8 personer)

250 g mandler, 250 g sukker, 5 æggehvider, ⅛ tsk. Tørsleffs bagepulver.

Overtræk: 250 g kagechokolade eller overtrækchokolade.

Mandlerne skoldes, smuttes, males gennem mandelkværnen og blandes med halvdelen af sukkeret. Æggehviderne piskes stive med bagepulveret. Sukkeret uden mandler piskes i lidt efter lidt. Mandel-sukkerblandingen blandes forsigtigt i på én gang. En randform 24 cm i diameter smøres og stilles koldt, til smørret er stivnet. Den smøres en gang til. Når dette er stift, drysses en spsk. rasp rundt i formen. Mandeldejen fyldes i. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 35 min. ved 185°. Kagen afkøles i formen, gerne 1 - 2 dage. Formen lunes. Kagen vendes ud. Chokoladen brækkes itu og smeltes i en skål over damp. Den smøres på kagen med en pensel.

Hvide marengs (ca. 15 stk.)

Dej: 1 æggehvide, 50 g sukker, ½ tsk. eddike, ¼ tsk. Vanila.

Pisket marengs: æggehviden piskes stiv i en fedtfri skål med et fedtfrit piskeris. Halvdelen af sukkeret drysses i, mens man stadig pisker. Eddiken tilsættes. Marengsdejen piskes igen, til den er tæt og sej. Resten af sukkeret blandes med Vanila og tilsættes på én gang. Dejen sættes på smurt, melet plade i toppe med to teskeer eller sprøjtes på i toppe. Marengs sættes i forvarmet ovn ved 110° og tørres med ovndøren på klem ca. 1 time, til de løsner sig fra pladen. De afkøles på rist.

★ **Chokolademarengs (ca. 15 stk.)**

★ *Dej: 1 æggehvide, 50 g sukker, ¼ tsk. eddike, 1 tsk. kakao, ¼ tsk. Vanila, 25 g chokolade, 25 g mandler.*

★ Pisket marengs: æggehviden piskes stiv. Halvdelen af sukkeret piskes i. Dejen piskes tæt og sej med eddiken. Resten af sukkeret blandes

godt med kakao, Vanila, revet chokolade og hakkede mandler. Blandingen røres i på én gang. Dejen sættes på smurt, melet plade, der sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 1 time ved 110° med ovndøren på klem. Når kagerne sidder løse på pladen, er de færdige.

Chokolademarengs 2 (rutebiler) (ca. 50 stk.)

Dej: 250 g sigtet flormelis, 2 spsk. kakao, 1/2 tsk. Vanila, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, ca. 1 æggehvide.

Æltet marengsdej: flormelis, kakao, Vanila og bagepulver sigtes sammen. Æggehviden røres i lidt efter lidt. Når dejen er fast og kan æltes, tilsættes ikke mere æggehvide. Dejen æltes igennem på bordet, drysset med sigtet flormelis. Dejen males gennem kødmaskinen i flade stænger, der er rillede på oversiden. Stængerne skæres i stykker på 4 cm, der stilles på smurte, melede plader, som stilles i forvarmet ovn. Bagetid 15 - 20 min. ved 130°. De løsner sig fra pladen, når de er færdige.

Paddehatte (ca. 20 stk.)

Dej: 1 æggehvide, 50 g sukker, 1/2 tsk. eddike, 1 spsk. kakao, 1 spsk. revet chokolade.

Pisket marengs: æggehviden piskes stiv. Halvdelen af sukkeret piskes i lidt efter lidt. Dejen piskes sej med eddiken. Resten af sukkeret blandes med kakao og røres forsigtigt i på én gang. Dejen sprøjtes ud på smurte, melede plader gennem en sprøjtepose med glat tulle i 20 spidse toppe (paddehattens stok) og i 20 flade hatte, der drysses med spånchokolade. Bagetid: ca. 45 min. ved 110° med ovndøren på klem, til kagerne løsner sig fra pladerne. I bunden af hattene bores et lille hul. Spidsen af stokkene stikkes fast.

Æggeblommekager (ca. 12 stk.)

Dej: 1 æggeblomme, 1/4 tsk. eddike, 50 g sigtet flormelis, 1/4 tsk. Vanila, 50 g mandler.

Æggeblommen røres sej med eddiken. Sukker og Vanila sigtes sammen og røres i lidt efter lidt. Mandlerne tørres godt, males gennem mandelkværnen og røres i. Dejen sættes i toppe med 2 teskeer på smurt, melet plade og stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 15 min. ved 175°; de sidste 5 min. med åben ovndør. Kagerne tages af pladen med en paletkniv.

Lagkager og tærter

Bryllupskage (ca. 30 personer)

Dej: 800 g smør eller margarine, 1 kg flormelis, 1 kg kransekagemarcipan, 16 æg, 400 g kartoffelmel, 500 g hvedemel, 4 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Forme: 3 springforme - 26 cm, 22 cm og 18 cm.

Bagetid: 1-1½ time ved 170°.

Sukkervand: 3 dl vand, 150 g sukker.

Dekoration: 1 kg rå marcipan, frugtfarve - rød og grøn.

Den store portion kagedej kan ikke røres på én gang i en almindelig husholdning. Med en god, kraftig røremaskine kan portionen deles i 2 halvdele, som til sidst fordeles i 3 forme. Med håndmixer deles portionen i 4 dele, som røres færdig hver for sig og derefter fordeles i formene.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sigtet flormelis tilsættes. Marcipanmassen røres blød med et par af æggene og røres derefter i smør/sukkerblandingen sammen med resten af æggene. Kartoffelmel, hvedemel og bagepulver sigtes sammen og tilsættes. Den færdigrørte dej fordeles i 3 springforme på 26, 22 og 18 cm. Bages i forvarmet ovn 1 - 1½ time ved 170° - afhængig af formenes størrelse (kagerne er færdige, når der ikke hænger dej ved en træpind, der stikkes ned midt i kagen). Når kagerne er kølet af, skæres toppen af, så de bliver plane og lige høje. De to mindste kager skæres til i kanten f. eks. efter en tallerken og underkop, til de er ca. 20 og 14 cm i diameter. Kagerne vendes med bunden opad og er klar til dekoration.

Dekoration: vand og sukker koges sammen 5 - 10 min. Før kagebundene beklædes med marcipan, pensles de med sukkervand, for at marcipanen bedre kan hænge fast. Marcipanen rulles ud i 3 - 4 mm tykkelse. Først lægges en strimmel marcipan omkring den nederste bund. Samlingen skæres til og glattes ud. Kanten foroven skæres til. Et låg skæres ud af marcipanen og lægges på kagen. Kanten trykkes til og glattes ud. Den mellemste kagebund "limes" ovenpå med sukkervand og beklædes med marcipan. Slut på samme måde med den mindste kagebund.

Marcipanroser: ca. 100 g marcipan farves med rød frugtfarve og æltes med lidt flormelis til passende konsistens. Rulles til små kugler, som trykkes flade mellem to lag plast - de skal være tyndest i kanten, så de

ligner rosenblade. Det første blad rulles sammen, og de næste blade foldes løst omkring den inderste knop.

Rosen klemmes sammen i bunden, og overflødig marcipan fjernes. Grønne blade: 100 g marcipan farves med grøn frugtfarve og æltes med lidt flormelis. Rulles ud i ca. 2 mm's tykkelse, udskæres i blad-facon og trykkes lidt i kanten. Resterne af den grønne marcipan kan rulles ud til tynde stængler.

Kagen dekoreres med roser og blade på hver etage, og øverst anbringes et brudepar.

Det er et stort arbejde at fremstille en bryllupskage, men hvis man begynder i god tid og fryser de bagte bunde ned, så skal man kun dekorere kagen, når den store dag oprinder. Marcipanroserne kan også laves i forvejen og fryses ned, eller de kan købes færdige.

Lagkagebunde 1 (4 stk)

Dej: 250 g smør eller margarine, 250 g sukker, 4 æg, 125 g kartoffelmel, 125 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanilla.

Rørt dej: smør eller margarine røres blødt. Sukkeret drysses i.

Æggene tilsættes, ét ad gangen. Mel, bagepulver og Vanilla sigtes sammen og blandes i lidt efter lidt. Dejen trækkes ud i et tyndt lag i smurte, melstrøede lagkageforme (24 cm i diameter). Bagetid i forvarmet ovn: ca. 10 min. ved 225°. Dejen kan i stedet bages i en springform. Rammen om formen skal ikke smøres. Springformen sættes i kold ovn. Bagetid: ca. 45 min. ved 165°. Når kagen er kold, flækkes den i 2 - 3 lag.

Lagkagebunde 2 (4 stk.)

Dej: 4 æg, 150 g sukker, 2 spsk. koldt vand, 100 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Sukkerbrødsdej: æggehvinderne piskes meget stive. 1-2 spsk. sukker piskes i. Æggeblommerne piskes skummende med vandet. Resten af sukkeret drysses i, og man pisker, til æggeblommemassen er tyk, lysegul og sej. Mel og bagepulver sigtes sammen og blandes i med let hånd. Æggehvinderne foldes i, og dejen fyldes i smurte, melstrøede lagkageforme. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 8 min. ved 225°. Dejen kan i stedet bages i springform ca. 40 min. ved 200°. Når kagen er kold, flækkes den i 2 - 3 lag.

Kokosbunde (2 stk.)

Dej: 125 g smør eller margarine, 125 g sukker, 100 g kokosmel, 1/2 tsk. mandelessens, 1 æg, 60 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Rørt dej: smørret røres blødt. Sukkeret drysses i. Kokosmel og mandelessens tilsættes. Æggeblommen røres i. Mel og bagepulver sigtes sammen og tilsættes. Den stiftpiskede æggehvide vendes med let hånd i dejen til sidst. Dejen fordeles i to smurte, melstrøede lagkageforme, der stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 15 min. ved 225°.

Marengsbunde (2 stk.)

4 æggehvider, 200 g sukker, 2 tsk. eddike, 1 tsk. Vanila.

Pisket marengs: æggehviderne piskes stive. Halvdelen af sukkeret drysses i, mens man stadig pisker. Eddiken tilsættes. Marengsdejen piskes igen, til den er tæt og sej. Resten af sukkeret blandes med Vanila og blandes i på én gang med let hånd. På en smurt, melstrøet plade tegnes 2 cirkler efter en tallerken. Dejen smøres ud i et jævnt lag. På den ene dej kan sættes toppe i kanten. Marengs sættes i forvarmet ovn ved 110° og tørres med ovndøren på klem ca. 1 time, til bundene sidder løse på pladen. De afkøles på rist og kan gemmes lagvis med pergamentpapir i kagedåser, der opbevares tørt.

Makronbunde, se side 66

Mørdejsbunde (2 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila, 175 g smør eller margarine, 125 g sukker, 1 æg.

Mørdej: mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen. Koldt smør eller margarine hakkes i med en kniv. Sukker og æg røres til en æggesnaps, hvormed melet samles. Dejen æltes ensartet, lægges koldt, til den er fast og rulles ud i 2 mm's tykkelse til 2 runde bunde. Disse lægges på smurt plade, prikkes og sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 10 min. ved 200°. Bundene afkøles på rist og kan gemmes længe i kagedåser.

Abrikoslagkage

Bunde: 1 lagkagebund, 1 kokosbund, se side 70 og 71.

Fyld: 300 g abrikosmarmelade, 3 spsk. hindbærmarmelade.

Pynt: 2 1/2 dl piskefløde, 1 tsk. Vanila, 1 spsk. sukker, 2 - 3 spsk. revet chokolade.

Abrikosmarmeladen bredes ud over lagkagebunden. Kokosbunden lægges over. Hindbærmarmeladen smøres herpå. Kagen dækkes med letsødet flødeskum, smagt til med Vanila, og drysses med revet chokolade.

Ananaslagkage, mørk

Bunde: 125 g smør, 125 g sukker, 1 tsk. Vanila, 3 æg, 150 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 3 spsk. kakao.

Fyld: ca. 500 g ananasmos.

Pynt: 3 dl piskefløde, 1 spsk. sukker, 1/2 tsk. Vanila, 1 spsk. revet chokolade.

Rørt dej: smørret røres blødt. Sukker og Vanila drysses i. Æggene tilsættes. Mel, bagepulver og kakao sigtes sammen og blandes i. Dejen bages i 3 smurte, melstrøede lagkageforme ca. 10 min. ved 225° i forvarmet ovn. Bundene afkøles på rist og lægges sammen med ananasmos ca. 1 time før serveringen. Kagen dækkes med flødeskum smagt til med sukker og Vanila og drysses med spånchokolade.

★ Appelsinlagkage

Bunde: 2 lagkagebunde.

★ *Appelsincreme: saft af 2 appelsiner og 1/2 citron + vand (ialt 2 1/2 dl), revet skal af 1/2 citron, 75 g sukker, 2 spsk.*

★ *Tørsleffs cremepulver, 1 æg.*

Pynt: 125 g flormelis, 1 - 2 spsk. kogende vand, revet skal af 1/2 citron, evt. 1 1/2 dl piskefløde eller 1 appelsin.

Appelsinsaft, citronsaft og vand blandes, til man har 2 1/2 dl, der bringes i kog med revet citronskal. Sukker, cremepulver og æg røres sammen. Den kogende frugtsaft dryppes i. Cremen hældes tilbage i gryden og gives et hurtigt opkog. Cremen hældes på den ene lagkagebund. Den anden dækkes med glasur, drysses med revet citronskal og lægges over. I kanten kan sprøjtes flødeskum eller stilles appelsinbåde.

Banan-citrongelé-lagkage

Bunde: 50 g smør, 50 g sukker, 1 æggeblomme, 50 g hvedemel, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 spsk. kartoffelmel.

1 æggehvide, 75 g sukkerristet, revet rugbrød.

Kagecreme: 1/2 brev Tørsleffs koldrørt cremepulver, 2 1/2 dl mælk.

Fyld: 3 små bananer. Gelé: 5 blade Favorit husblas, 1 1/2 dl vand, 65 g sukker, saft af 1 citron.

Bunde: smør og sukker røres. Hvedemel og kartoffelmel sigtes sammen og tilsættes. Halvdelen af dejen blandes med æggehviden og smøres ud i en smurt, melstrøet lagkageform. Den anden halvdel blandes med sukkerristet rugbrød og kommes i en velsmurt, meldrysset lagkageform. Begge forme bages i forvarmet ovn ca. 10 min. ved 185°. Den lyse bund vendes ud på en rist. Den mørke afkøles i formen. Gelé: husblasen udblødes 5 min. i koldt vand og smeltes i 1 1/2 dl varmt vand. Sukker og citronsaft tilsættes. I den tomme, afvaskede lagkageform hældes et lag gelé. Når dette er stift, lægges bananskiver på. Resten af geléen hældes over. Når dette er stift, lægges den lyse bund på. Kagecremen tilberedes efter anvisningen på posen. Cremen breddes ud over den lyse lagkagebund. Formen med den mørke bund lunes svagt. Bunden løsnes i kanten og vendes forsigtigt ud på cremen. Kagen stilles koldt ca. 6 timer. Formen lunes et øjeblik, før kagen vendes ud. Den kan dekoreres med flødeskum i kanten.

Bistik

Dej: 15 g gær, 1 dl fløde, 2 spsk. sukker, 50 g smeltet smør eller margarine, 1 æg, 250 g hvedemel.

Til overhældning: 100 g smør eller margarine, 100 g sukker eller honning, 100 g mandler.

Fyld: 1 dl kagecreme, 1 dl piskefløde, 1 tsk. Vanila.

Gærdej: gær, fløde og sukker røres sammen. Smør og sammenpisket æg tilsættes. Melet blandes i lidt efter lidt. Dejen æltes blank, breddes ud i en smurt springform og stilles lunt 1/2 time. Den bages i forvarmet ovn 15 min. ved 225°. Smør, honning og smuttede, snittede mandler røres sammen og gives et opkog. Massen hældes over den halvbagte kage, der igen sættes i ovnen ved 225° og bages endnu ca. 20 min. Kagen afkøles på rist. Den flækkes og lægges kort før serveringen sammen med kagecreme blandet med flødeskum og smagt til med Vanila.

Blommekage 1

Bunde: 4 - 6 lagkagebunde.

Fyld: ca. 500 g blommemarmelade, evt. 1 tsk. kanel.

Glasur: 125 g flormelis, ca. 2 spsk. rød blommesaft.

Pynt: 8 - 10 syltede, afdryppede blommer, 2 1/2 dl piskefløde, 1 tsk. Vanila, 1 spsk. sukker.

Bundene lægges sammen med blommemarmelade, evt. smagt til med kanel. Overfladen dækkes med lyserød glasur. Herpå lægges halve, udstenede blommer. Kanten på kagen dækkes med letsødet flødeskum, smagt til med Vanila.

★ Blommekage 2

Bunde: 1 lagkagebund, 6 store makroner, 1/2 dl sherry.

Fyld: 2 1/2 dl kagecreme, 1/2 dl lys likør.

Pynt: 2 1/2 dl piskefløde, 1 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila. 1/2 kg modne, blå blommer.

Kant: 200 g marcipan, 100 g flormelis.

Lagkagebunden dækkes med kagecreme, smagt til med likør. Makroner, fugtet med sherry, lægges på cremen og dækkes med flødeskum, smagt til med sukker og Vanila. Halve, udstenede blommer lægges på. Marcipan og flormelis æltes sammen og rulles til en bred strimmel, der lægges omkring kagen.

Chokoladelagkage

Chokoladebunde: 3 æg, 125 g sukker, 1/2 dl stærk kaffe, 125 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila, 2 spsk. kakao, 2 1/2 dl piskefløde, 50 g margarine.

Fyld: 100 g abrikos- eller appelsinmarmelade, 1 1/2 dl piskefløde, 1 tsk. sukker, 1/2 tsk. stødt pomerans.

Pynt: 2 dl piskefløde, 1 tsk. sukker, 1/2 tsk. stødt pomerans, syltede appelsinskaller, 2 spsk. revet chokolade.

Sukkerbrødsdej: æggehviderne piskes stive med lidt af sukkeret. Resten af sukkeret piskes med æggeblommer og kaffe til en tyk og fyldig creme. Mel, bagepulver, Vanila og kakao sigtes sammen og vendes i dejen med let hånd. Fløde og smeltet margarine røres forsigtigt i. De stiftpiskede æggehvider blandes forsigtigt i til sidst. Dejen fyldes i en smurt, melstrøet springform, der stilles i forvarmet ovn. Bagetid ca. 25 min. ved 200°. Kagen vendes ud af formen og afkøles. Den flækkes i to bunde. På den nederste smøres et tyndt lag marme-

lade. Fløden piskes stiv, smages til med sukker og pomerans og lægges mellem bundene. Lagkagen dækkes med flødeskum, der pyntes med appelsinstrimler og revet chokolade.

Citron-marengs-pie, amerikansk

Piedej: 150 g hvedemel, $\frac{1}{8}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, $\frac{1}{2}$ tsk. salt, 115 g margarine eller fedt, 3 spsk. koldt vand.

Citronfyld: 3 æggeblommer, 200 g sukker, 3 dl vand, 1 dl citronsaft, 1 Tørsleffs cremepulver, 1 spsk. revet citronskal, 1 spsk. smør. Marengs: 3 æggehvider, 6 spsk. sukker, $\frac{1}{2}$ tsk. Tørsleffs bagepulver.

Mørdej: mel og bagepulver sigtes sammen. Fedtstoffet hakkes i. Salt tilsættes og dejen æltes med vandet til en ensartet dej, der rulles ud direkte på den smurte springforms bund. Dejen skæres af efter bunden. Rammen spændes om springformen. Dejresterne æltes med ekstra mel til en fast dej, der trilles til en pølse og lægges som en 2 cm høj kant på tærbunden. Dejen prikkes og bages i forvarmet ovn 20 min. ved 200°. Den tages forsigtigt ud af formen og afkøles på rist. Æggeblommer, sukker, vand og citronsaft samt cremepulver blandes sammen og gives et opkog under stadig omrøring. Citronskal og smør tilsættes. Cremen afkøles. Tærbunden stilles på en smurt plade. Den kolde citroncreme hældes i og dækkes med stiftpisket marengs. Kagen bages gylden ca. 15 min. ved 175° og serveres straks.

★ **Genua citrontærte**

★ *Dej: 65 g smør, 175 g marcipan, 2 æg, revet skal og saft af $\frac{1}{2}$ citron, 100 g sukker, 35 g hvedemel, $\frac{1}{8}$ tsk. Tørsleffs bagepulver. Pynt: 125 g flormelis, 1 - 2 spsk. citronsaft, syltede citronskaller eller henkogt frugt.*

★ Rørt dej: marcipanen rives groft, og det blødgjorte smør røres i lidt ad gangen. Æggeblommer, citronskal og -saft samt sukker tilsættes. Mel og bagepulver sigtes sammen og blandes i. De stiftpiskede æggehvider foldes forsigtigt i til sidst. Dejen hældes i en smurt springform. Bage- tid i forvarmet ovn: ca. 40 min. ved 165°. Rammen spændes af formen, og kagen tages af bunden. Glaseres varm med citronglasur og pyntes med fintsnittede frugter.

Tærter kan bages i tærteform, lagkageform eller springform.

Frugttærte

Dej: 150 g hvedemel, $\frac{1}{8}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, $\frac{1}{2}$ tsk. Vanila, 100 g smør eller margarine, 50 g sukker, $\frac{1}{2}$ sammenpisket æg. Til pensling: evt. 75 - 100 g chokolade. Fyld: $\frac{1}{2}$ kg frisk eller syltet frugt. Pynt: 2 dl klar frugtsaft, 3 blade Favorit husblas.

Mørdej: dejen æltes sammen og rulles ud på melstrøet bord. En smurt tærteform beklædes med dejen. Dejen prikkes og bages i forvarmet ovn 15 - 20 min. ved 225°. Tærtebunden afkøles og pensles evt. med smeltet chokolade. Når dette er stivnet, lægges frugten på. Saften stivnes med udblødt, smeltet husblas. Når geléen er halvtstiv, lægges den på frugten med en ske. Flødeskum, creme fraiche eller cremesauce serveres til.

Fyrstetærte

Dej: 250 g hvedemel, $\frac{1}{4}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, 175 g smør eller margarine, 50 g sukker, 2 æggeblommer. Fyld: 2 æggehvider, 100 g sukker, 1 tsk. Vanila, 100 g mandler eller nøddekernel.

Mørdej: dejen æltes sammen. $\frac{3}{4}$ af dejen rulles ud på melstrøet bord. En smurt tærteform beklædes med dejen, som prikkes og bages 10 min. i forvarmet ovn ved 225°. Fyld: lidt af sukkeret piskes i de stiftpiskede æggehvider. Resten af sukkeret, Vanila og malede mandler eller nøddekernel blandes og drysses forsigtigt i. Mandeldejen hældes i den forbagte tærtebund. Resten af mørdejen rulles ud og skæres i strimler, der lægges i gittermønster på tærten. Bages ca. 25 min. ved 165°.

Tærte imperial

Bund: 125 g hvedemel, $\frac{1}{8}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, 85 g smør eller margarine, 2 spsk. sukker, 1 æggeblomme.

Kransekagedej: 150 g kransekagemasse, 50 g flormelis, ca. 1 æggehvide.

Fyld: 1 dl kagecreme, 2 - 3 spsk. flødeskum, 8 - 10 syltede ferskner eller abrikoser. Gelé: $1\frac{1}{2}$ dl fersken- eller abrikoslage, 3 blade Favorit husblas, 1 - 2 spsk. sherry.

Mørdej: mel og bagepulver sigtes sammen. Koldt smør hakkes i. Sukker og æggeblomme røres til æggesnaps, hvormed dejen samles. Dejen rulles ud på melstrøet bord. En smurt tærteform beklædes med dejen. Kransekagemassen røres blød med sukker og æggehvide. Dejen

sprøjtes ud som kant på tærten. Denne prikkes. Tærten bages i forvarmet ovn 15 min. ved 200°. Den afkøles. Kagecreme blandet med flødeskum kommes i tærten, og frugten lægges på. Saften smages til med sherry og stivnes med udblødt, smeltet husblas. Lægges på med en ske, når geleen er halvtstiv.

Indisk telagkage

Chokoladebunde: 100 g smør eller margarine, 100 g flormelis, 1 tsk. Vanila, 1 æggeblomme, 1 helt æg, 100 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 2 spsk. kakao, 2 - 3 spsk. mælk.

Smørcreme: 100 g smør eller margarine, 100 g flormelis, 1 tsk. kanel, 1/2 tsk. ingefær, 1/8 tsk. nelliker, 1 spsk. hakket sukat, 1 spsk. hakket pomeransskal, 1 spsk. hakkede mandler eller nøddekerner, 1/2 - 1 dl sherry.

Pynt: 100 g flormelis, 2 spsk. sherry, strimler af sukat og pomeransskal.

Dejen til bundene røres sammen i den nævnte rækkefølge. Bages i 3 lagkageforme ca. 10 min. ved 225° i forvarmet ovn. Bundene afkøles på rist og lægges sammen med smørcreme: det blødgjorte smør tilsættes lidt efter lidt flormelis, der er sigtet sammen med krydderierne. Sukat, pomeransskal og nødder samt sherry røres i til sidst. Kagen dækkes med sherryglasur og pyntes med strimler af sukat og pomeransskal.

Kanellagkage

Kanelbunde: 65 g smør eller margarine, 65 g sukker, 1/2 sammenpisket æg, 65 g hvedemel, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. kanel.

Fyld: ca. 300 g tyk, sød æblemos, 1 tsk. romessens eller 1/2 dl rom, evt. 2 - 3 spsk. hakkede mandler.

Pynt: 2 1/2 dl piskefløde, 2 - 3 spsk. sukker, 1 tsk. kanel.

Rørt dej: ingredienserne røres sammen i den nævnte rækkefølge og fordeles i 3 smurte lagkageforme. Bagetid: ca. 10 min. ved 225° i forvarmet ovn. De afkøles på rist og lægges sammen med æblemos tilsat rom og hakkede mandler. Kagen dækkes med letsødet flødeskum og drysses let med kanel.

★ **Madam Mangors kokostærte**

★ *Mørdejssbund: 125 g hvedemel, $\frac{1}{8}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, 65 g smør eller margarine, 35 g sukker, $\frac{1}{2}$ sammenpisket æg.*

★ *Fyld: 125 g smør eller margarine, 125 g sukker, 5 æggeblommer, 175 g kokosmel, 1 tsk. Vanila, 5 æggehvider.*

Mørdejen æltes sammen og rulles ud på melstrøet bord. En smurt tærteform beklædes med dejen, der prikkes og bages ca. 10 min. ved 200° i forvarmet ovn. Fyldet røres sammen i den nævnte rækkefølge - de stiftpiskede æggehvider blandes i til sidst. Fyldet hældes på den forbagte tærtbund. Tærten bages derefter 30 min. ved 200°.

Wiener-kokostærte

Dej: 125 g smør eller margarine, 125 g sukker, 2 æg, 125 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Til overhældning: 50 g smør, 50 g sukker, 2 spsk. fløde, 1 spsk. hvedemel, 40 g kokosmel.

Rørt dej: dejen røres sammen som en sandkage, fyldes i en smurt springform og bages i forvarmet ovn ca. 20 min. ved 185°. Smør, sukker, fløde og mel røres sammen og koges $\frac{1}{2}$ min. Massen hældes over den forbagte kage og drysses med kokosmel. Kagen bages derefter 10 - 15 min. ved 200°, til overfladen bobler og er lysebrun.

Nøddekrans

Dej: lagkagebunde 1, se side 70.

Fyld: 1 portion citronsmørcreme, se side 118. Pynt: 125 g mandler, 2 spsk. smør, 2 spsk. sukker, 10 cocktailbær.

Dejen fyldes i en smurt randform, der stilles i kold ovn. Bagetid ca. 35 min. ved 175°. Kagen vendes ud af formen og afkøles. Den flækkes i tynde lag, der lægges sammen med smørcreme. Mandlerne smuttes, hakkes og ristes gyldne og sprøde med smør og sukker på pande over svag varme under stadig omrøring. De afkøles og drysses over kagen. Pyntes med cocktailbær.

Nøddelagkage

Dej: 200 g smør eller margarine, 200 g farin, 200 g valnødder, nøddekerner eller mandler.

Fyld: $2\frac{1}{2}$ dl piskefløde, $\frac{1}{2}$ dl stærk kaffe, 1 tsk. kakao, 1 blad Favorit husblas.

Glasur: 100 g flormelis, $1\frac{1}{2}$ spsk. kaffe, 1 tsk. Vanila.

Blødgjort smør og sukker røres. De finthakkede nøddekerner tilsættes. Dejen deles, lægges på smurte plader og trykkes flade og runde til 2 bunde, der flyder ud under bagningen. Bages i forvarmet ovn ved 175° i ca. 10 min. Bundene afkøles 5 min. på pladen, før de lægges på bagerist. Den ene bund glaseres med kaffeglasur. Den anden dækkes med usødet flødeskum, der er smagt til med kakao smeltet i 1/2 dl stærk, varm kaffe sammen med 1 blad husblas. Den glaserede bund lægges ovenpå.

Orangetærte

Bund: 150 g hvedemel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/2 tsk. Vanila, 100 g smør eller margarine, 50 g sukker, 1/2 sammenpisket æg.

Fyld: 2 æg, 125 g sukker, saft og revet skal af 1 appelsin, 200 g rå, revne kartofler, 100 g mandler eller nøddekerner.

Pynt: 1 appelsin.

Mørdej: dejen æltes sammen og rulles ud på melstrøet bord. En smurt tærteform beklædes med dejen, der prikkes og bages 10 min. ved 225° i forvarmet ovn. Fyld: æggeblommer og sukker røres. Appelsinsaft og -skal samt revne kartofler og hakkede nødder tilsættes. De stiftpiskede æggehvinder blandes forsigtigt i. Fyldet hældes på tærten. En appelsin med skal skæres i tynde skiver, der lægges på fyldet. Kagen bages derefter ca. 25 min. ved 200°. Appelsinskiverne kan evt. drysses med lidt tesukker.

Othellokage

Lagkagebunde: 3 æg, 75 g sukker, 75 g hvedemel, 1 tsk. Vanila.

Fyld: 2 1/2 dl piskefløde, 2 æggeblommer, 2 spsk. sukker, 1 spsk. Tørsleffs cremepulver, 1 blad Favorit husblas, evt. 50 g chokolade, 1 tsk. kakao, 1/2 dl kakaolikør, 2 1/2 dl piskefløde.

Pynt: 150 g chokolade, 100 g marcipan, 3 spsk. flormelis.

Sukkerbrødsdej: æggene piskes over damp med sukkeret til en let creme. Cremen må kun blive håndvarm. Den piskes af og til, mens den afkøles. Mel og Vanila sigtes sammen og blandes i med let hånd. Dejen smøres ud i 3 store eller 4 små, smurte, melstrøede lagkageforme. Creme: fløden koges. Æggeblommer, sukker og cremepulver røres sammen. Den kogende fløde dryppes i. Cremen gives et hurtigt opkog. Den udblødte husblas smeltes heri, evt. sammen med itubræk-

ket chokolade og kakao. Cremen afkøles, piskes blød og blandes med flødeskum. Cremen lægges mellem lagkagebundene. Kagen dækkes med smeltet chokolade. Marcipan og flormelis æltes sammen, rulles ud til en strimmel og lægges som kant om kagen.

Rubinsteinkage, se Den gule Dessertbog.

★ **Rugbrøds-lagkage**

★ *Dej: 6 æg, 250 g sukker, 100 g rugbrød, 100 g nødder, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver.*

★ *Fyld og pynt: 1/2 l piskefløde, 50 g nødder.*

Æggehviderne piskes stive. Sukkeret røres forsigtigt i, lidt ad gangen. Æggeblommerne tilsættes, én ad gangen. Revet rugbrød, bagepulver og finthakkede nødder blandes og røres forsigtigt i. Dejen breddes ud i 3 smurte, meledede lagkageforme. Bages straks i forvarmet ovn ca. 10 min. ved 225°. De kolde bunde lægges sammen med flødeskum. Pyntes med flødeskum og hakkede nødder.

Sachertærte

Dej: 150 g kagechokolade, 100 g smør eller margarine, 150 g flormelis, 5 æg, 80 g mel, 1 tsk. Vanila.

Fyld: 1 dl abrikos- eller kirsebærmarmelade.

Pynt: 150 g overtrækchokolade.

Chokoladen smeltes sammen med smør eller margarine over vandbad. Sukkeret drysses i. Derefter tilsættes æggeblommer, Vanila og mel, og til sidst vendes de stiftpiskede æggehvider i. Dejen kommes i en smurt springform. Bages i forvarmet ovn ca. 50 min. ved 180°. Afkøles og deles i 2 lag og lægges sammen med abrikos- eller kirsebærmarmelade. Overtrækchokoladen smeltes over vandbad, og kagen overtrækkes hermed.

Savarin, se Den gule Dessertbog

Stikkelsbærtærte

Dej: 150 g hvedemel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, 75 g smør eller margarine, 1/2 sammenpisket æg, 65 g sukker.

Fyld: 250 g grønne stikkelsbær, 1 dl vand, 100 g sukker, 1 tsk. Vanila, 5 blade Favorit husblas.

Mørdej: dejen æltes sammen og rulles ud på melstrøet bord. En smurt tærteform beklædes med dejen, der prikkes og bages i forvarmet ovn 15 - 20 min. ved 225°. Fyld: de skyllede og nippede bær koges i vand

og sukker, til de er knap møre. Vanila og den udblødte husblas røres i. Kompotten afkøles. Når den er halvvstiv, hældes den på tærtebunden. Kagen stilles køligt, til geleen er helt stiv. Flødeskum kan serveres til.

Svesketærte

Dej: 300 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 225 g smør eller margarine, 1/2 dl fløde.

Fyld: 250 g svesker uden sten, 2 dl vand, 2 spsk. citronsaft, ca. 2 spsk. sukker, 1/2 tsk. Vanila.

Til pensling: sammenpisket æg. Pynt: mandler og tesukker.

Mørdej: mel og bagepulver sigtes sammen. Koldt smør hakkes i melet. Dejen æltes sammen med fløden og lægges koldt, til den er fast. Fyld: de skyllede svesker koges til mos i vand og citronsaft og sødes. Afkøles. Dejen rulles ud på melstrøet bord i 2 runde plader, den ene lidt større end formens bund. Den største bund lægges i smurt form med en dejkant op ad formens sider. Sveskemosen fordeles på bunden, dejkanten bøjes ned, pensles med sammenpisket æg, og den anden dejplade lægges over. Dejen trykkes godt sammen i kanten, pensles med æg, prikkes med en gaffel og bages ca. 30 min. ved 200° i forvarmet ovn.

Valnøddecake, se Den gule Dessertbog

Amerikansk æblepie

Dej: 175 g hvedemel, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 65 g margarine, 1/4 dl Monini vindrukerneolie, 1/4 dl vand, 1 æggeblomme, 35 g sukker.

Fyld: 4 æbler, 125 g sukker, 2 spsk. hvedemel, 1 tsk. revet citronskal, 2 spsk. siet citronsaft.

Pynt: 250 g flødeost eller hytteost, 1 æggehvide, 35 g sukker.

Karamel: 125 g sukker, 1/2 dl fløde, 25 g hakkede valnødder.

Mørdej: mel og bagepulver sigtes sammen. Fast, kold margarine hakkes i. Olie, vand, æggeblomme og sukker røres sammen og hældes i melet. Dejen æltes ensartet og rulles ud på melstrøet bord. En smurt tærteform beklædes med dejen, der prikkes. Fyld: æblerne skrælles, deles og befries for blomst, stilk og kernehus. Æblerne snittes i både, der blandes med sukker, mel, citronsaft og -skal. Fyldet lægges på dejen. Ost, upisket æggehvide og sukker røres sammen og hældes over æblerne. Karamel: sukkeret smeltes på en varm pande og brunes til

karamel. Fløden røres forsigtigt i lidt efter lidt. De hakkede valnødder tilsættes. Karamellen hældes over pien, som sættes i forvarmet ovn ved 185°. Bagetid: ca. 40 min.

Æbletærte (lukket)

Dej: 250 g hvedemel, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 150 g smør eller margarine, 50 g sukker, 1 æg.

Fyld: æblemos af 1/2 kg æbler, sukker efter smag, evt. kanel, muskat eller ingefær.

Mørdej: dejen æltes sammen og rulles ud på melstrøet bord. En smurt tærteform beklædes med halvdelen af dejen, der prikkes og forbages ca. 10 min. ved 200°. Æblemosen lægges på. Resten af dejen skæres til og lægges over som låg. Prikkes, så dampen fra æblerne kan slippe ud. Tærten bages derefter ca. 30 min. ved 200°, til overfladen er gylden. Drysses med sigtet flormelis og serveres lunken med flødeskum.

Æbletærte (åben)

Dej: 1/2 portion mørdej, se ovenfor.

Fyld: 1/2 kg æbler, ca. 150 g sukker, 50 g rosiner eller korender, 1 - 2 tsk. kanel, 25 g smør.

Dejen rulles ud på melstrøet bord. En smurt tærteform beklædes med dejen, der prikkes og bages i forvarmet ovn ca. 10 min. ved 200°. Æblebåde med eller uden skræl lægges på den halvbagte dej, drysses med sukker, rosiner og kanel. Smørret smeltes og hældes over eller lægges i småstykker her og der. Tærten bages derefter ca. 30 min. ved 175°.

★ **Fransk æbletærte**

★ *Dej: 150 g mel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, 75 g margarine, 1 æg, 35 g sukker.*

★ *Fyld: 250 g skrællede, snittede æbler, 50 g makroner, 25 g sukker, 1 æg, 1 dl fløde, 1/8 tsk. mandelessens.*

Mel og bagepulver sigtes sammen. Kold margarine hakkes i. Æg og sukker røres til æggesnaps, hvormed dejen samles. Stilles køligt 1/2 time. Dejen rulles ud, og en tærteform beklædes med den. Æblesnittefordeles på bunden. Bages i forvarmet ovn 15 min. ved 225°. Makronerne knuses med en kagerulle, blandes med sukker og røres med ægget. Fløden blandes i. Massen hældes over æblerne. Kagen bages nu ca. 45 min. ved 150°, til æggemassen er stivnet. Serveres varm eller kold med flødeskum eller creme fraiche.

Roulader

Roulade 1, rulles varm

Dej: 100 g smør eller margarine, 100 g sukker, 2 æg, 100 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila.

Fyld: 150 g abrikosmarmelade.

Rørt dej: smørret røres blødt. Sukkeret drysses i. Æggene tilsættes. Mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen og blandes i. Dejen hældes i en form af bagepapir (30x40 cm) eller i en smurt, melstrøet bradepande, der sættes i forvarmet ovn. Bagetid ca. 10 min. ved 250°. Rouladen vendes straks ud på sukkerstrøet papir, smøres med marmelade og rulles sammen. Den lægges på sammenfoldningen, så trykket holder rouladen sammenrullet. Afkøles indpakket i papiret.

★ Roulade 2, rulles kold

★ *Dej: 4 æggehvider, 75 g sukker, 1 tsk. Vanila, 3 æggeblommer, 75 g kartoffelmel.*

★ *Smørcreme: 125 g smør, 125 g flormelis, 1 æggeblomme, 1 tsk. romessens eller 1/2 dl rom, 3 spsk. hakket, syltet appelsinskal, 3 spsk. hakket sukat, 3 spsk. hakkede, røde cocktailbær, 3 - 5 spsk. hakkede nøddekernel.*

Sukkerbrødsdej: sukkeret piskes lidt efter lidt i de stiftpiskede æggehvider. Vanila og æggeblommer blandes i. Melet vendes i med let hånd. Dejen bages i en form af bagepapir (30x40 cm) eller i smurt bradepande i forvarmet ovn ca. 8 min. ved 250°. Den vendes ud på sukkerstrøet papir og rulles sammen med papiret, men uden fyld. Den afkøles. Fyld: smørret røres blødt. Sukker og æggeblomme røres i. Smages til med rom eller essens. Den kolde roulade rulles op igen. Smørcremen fordeles på rouladen. Det tørre fyld blandes og drysses på. Rouladen rulles igen sammen.

Kakao-roulade

Dej: 4 æggehvider, 85 g sukker, 3 æggeblommer, 75 g kartoffelmel, 2 spsk. kakao, 1 tsk. Vanila.

Fyld: som roulade 2.

Sukkerbrødsdej som ovenfor. Kartoffelmel, kakao og Vanila sigtes sammen, før det blandes i dejen.

Konditorkager

Butterdej

Dej: 250 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/4 tsk. salt, 1 1/4 dl vand, 2 spsk. eddike.

Til indrulning: 250 g smør.

Mel og bagepulver sigtes sammen. Vand, salt og eddike blandes og hældes i melet. Dejen æltes sej og elastisk. Den rulles ud på melstrøet bord i 1/2 cm tyk flade, ca 40x25 cm. Koldt smør snittes fint og lægges i tynde skiver på 2/3 af dejen, indtil 2 cm fra yderkanterne. Den del uden smør foldes over, så halvdelen af smørret dækkes. Dejen med det synlige smør foldes ind, så dejen uden smør ligger i midten. Dejen rulles igen tyndt ud til en aflang firkant som før, foldes igen i 3 lag, drejes en halv omgang og rulles ud igen. Dette gentages, så man ialt får ni lag. Dejen lægges koldt mellem udrulningerne. Den lægges koldt efter sidste udrulning, til smørret er helt stivnet. Udrullet butterdej skal altid skæres ud til de forskellige kager med en skarp kniv, så dejlagene kan rejse sig under bagningen. Kagerne stilles på let smurte plader eller plader med bagepapir. Dejen kan pensles med sammenpisket æg. Da må man undgå at pensle helt ud til kanten, så dejlagene ikke bindes sammen. Butterdej stilles altid i forvarmet ovn ved 225°.

Butterdejssnitter (24 stk)

Butterdej af 250 g hvedemel som ovenfor.

Den færdigrullede, kolde dej rulles ud på melstrøet bord i 1/2 cm's tykkelse og skæres med en skarp kniv efter en lineal i skrå snitter, der er 5 cm brede og 6 cm lange. Snitterne lægges på plade, pensles på midten med sammenpisket æg og stilles i forvarmet ovn.

Bagetid: 20 - 30 min. ved 225°. Butterdejssnitter afkøles på rist.

Leda pyntegelé i tuber er lige klar til brug.

Tarteletter

Butterdej af 250 g hvedemel, se side 84.

Butterdejen rulles ud i 2 mm's tykkelse og stikkes ud i runde kager. Tarteletforme beklædes udvendigt med dejen, som prikkes. Formene stilles omvendt på bagepladen. Bagetid : ca. 15 min. ved 225° i forvarmet ovn. Tarteletterne løsnes forsigtigt fra formene, når de er afkølede lidt, men stadig lune. Tarteletter kan fyldes med frugt og flødeskum eller med en stuvning.

Franske vafler (15 - 18 stk.)

Butterdej af 250 g hvedemel.

Til pensling og pynt: sammenpisket æg, 50 g tesukker.

Fyld: smørcreme af 125 g smør.

Butterdejen rulles ud i 2 mm's tykkelse, stikkes ud i runde kager, der rulles aflange med kagerullen, prikkes med en gaffel, pensles med æg og trykkes ned i tesukker. Bagetid: ca. 8 min. ved 225° i forvarmet ovn. Efter afkølingen lægges kagerne sammen to og to med smørcreme.

Napoleonskager (ca. 20 stk.)

Butterdej af 250 g hvedemel.

Fyld: kagecreme af 2½ dl mælk, evt. flødeskum af 1 dl piskefløde, 100 g hindbærmarmelade.

Glasur: 100 g flormelis, 1 - 2 spsk. kogende vand.

Pynt: evt. flødeskum.

Butterdejen rulles ud i en firkant, der er 2 mm tyk og skæres med en skarp kniv i 10 cm brede strimler, der prikkes og bages ca. 25 min. ved 225° i forvarmet ovn. Afkøles. Halvdelen af stængerne dækkes med hindbærmarmelade og creme blandet med flødeskum. Resten af stængerne glaseres og lægges over. Stængerne skæres med en skarp kniv i snitter. Kagerne kan evt. pyntes med flødeskum.

Romkager (ca. 25 stk.)

Butterdej af 250 g hvedemel.

Fyld: kagecreme af 2½ dl mælk.

Glasur: 100 g flormelis, 2 spsk. rom eller vand + romessens.

Pynt: gelé.

Dejen rulles ud og fyldes i linseforme. I hver kage lægges en spsk. kagecreme. Kagerne bages ca. 25 min. ved 225° i forvarmet ovn, glaseres og pyntes med gelé.

Æbler i slåbrok (4 stk.)

Butterdej af 125 g hvedemel (1/2 portion).

4 æbler.

Fyld: 1 spsk. sukker, 1 tsk. kanel, 10 g smør.

Pensling og pynt: sammenpisket æg, tesukker.

Butterdejen rulles ud i 2 mm's tykkelse og deles i 4 kvadrater. Æblerne skrælles. Kernehuset bores ud. Æblerne fyldes med sukker, kanel og smør og stilles på dejen, der foldes sammen om æblet. Æblerne stilles på smurt plade med dejfolderne ned mod pladen, pensles og drysses med sukker. Bagetid: 20 - 50 min. - afhængig af æblernes størrelse og fasthed - ved 200°. Store æbler bages længere ved lavere temperatur - 175°.

Citronsnitter (ca. 18 stk.)

Dej: 150 g smør eller margarine, 150 g sukker, 2 æg, 185 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila.

Fyld: 2 1/2 dl kagecreme eller citroncreme, se side 117.

Pynt: citronglasur, se side 119, syltet citronskal.

Rørt dej: smørret røres blødt. Sukkeret drysses i. Æggene røres i. Mel, sigtet med bagepulver og Vanila, tilsættes. Dejen smøres ud i en smurt bradepande 38x24 cm. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 8 min. ved 225°. Kagen vendes ud på sukkerstrøet papir, afkøles, deles midt igennem og lægges sammen med creme. Den overtrækkes med glasur, deles i snitter på ca. 8x3 cm og pyntes med citronskal.

Florentinere (ca. 50 stk.)

Dej: 250 g mandler, 100 g pomeransskal eller syltet appelsinskal, 50 røde cocktailbær, 50 g sukat, 125 g hvedemel, 200 g sukker, 200 g smør eller margarine.

Pynt: ca. 200 g chokolade, 1 tsk. Vanila.

Mandlerne tørres i papir og hakkes sammen med alle de andre frugter, blandes med mel og sukker, æltes sammen med smørret og formes til en pølse, der lægges koldt, til den er fast. Den snittes i skiver, der lægges med god afstand på smurte plader. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 10 min. ved 180°. Kagerne kan løsnes forsigtigt et par minutter efter, at de er bagt. De afkøles og pensles i bunden med smeltet chokolade og Vanila.

Fragilités (12 stk.)

*Dej: 2 æggehvider, 75 g sukker, 1 tsk. eddike, 100 g mandler.
Smørcreme: 125 g smør, 125 g flormelis, saft og revet skal af
1/2 citron.*

Pynt: 25 g flormelis, 1/2 tsk. Vanila.

Æggehviderne piskes stive. Halvdelen af sukkeret piskes i lidt efter lidt. Eddiken piskes i. Resten af sukkeret blandes med de smuttede, hakkede mandler og røres i med let hånd. Dejen breddes ud i en form af bagepapir, der er 22x30 cm. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 45 min. ved 125°. Papirformen fjernes. Kagen afkøles, deles med en skarp kniv og lægges sammen med smørcreme. Dagen efter skæres kagen i firkanter, der drysses med sigtet flormelis og Vanila.

Kræmmerhuse 1 (ca. 35 stk.)

Dej: 3 æg, 150 g sukker, 3 spsk. vand, 100 g hvedemel.

Fyld: 1/2 l piskefløde, 1/2 tsk. Vanila.

Pynt: gelé.

Sukkerbrødsdej: æg, sukker og vand piskes tykt og skummende. Melet sigtes og blandes i med let hånd. På smurte, melstrøede plader smøres dejen ud i tynde, gennemsigtige, ovale kager. Bagetid i forvarmet ovn: 6 - 8 min. ved 200°. Kagerne løsnes, én ad gangen, og rulles til kræmmerhuse, der lægges inden i hinanden for at holde faconen. Hvis kagerne bliver kolde, kan de ikke rulles, men kan da stilles i ovnen et øjeblik igen. Kræmmerhuse kan gemmes i en kagedåse. Ved serveringen fyldes de med flødeskum, smagt til med Vanila.

Kræmmerhuse 2

*Dej: 125 g smør eller margarine, 125 g sukker, 125 g hvedemel,
4 stiftpiskede æggehvider.*

Rørt dej som sandkage. Kræmmerhusene bages som ovenfor.

★ **Kongeruller (ca. 40 stk.)**

Dej og fyld som kræmmerhuse 1.

★ *Pynt: 250 g chokolade.*

★ Dejen trækkes ud på smurte, melstrøede plader i aflange firkanter, der bages ca. 6 min. ved 200°. De rulles varme om skaftet af en grydeske. Overtrækkes med smeltet chokolade. Når denne er stivnet, fyldes rullerne med flødeskum, smagt til med Vanila.

Karamelkræmmerhuse (ca. 25 stk.)

Dej: 60 g tesukker, 60 g sukker, 125 g smør eller margarine, 4 spsk. lys sirup, $\frac{1}{8}$ tsk. citronsyre, 1 tsk. citronsaft, 100 g hvedemel, 1 tsk. ingefær.

Fyld: $2\frac{1}{2}$ dl piskefløde, $\frac{1}{2}$ tsk. Vanila.

Begge slags sukker, smør, sirup, citronsyre og citronsaft varmes og koges 1 min. Mel og ingefær sigtes sammen og røres i. Den kolde dej trilles til valnøddestore kugler, der lægges med stor afstand på smurte plader. Bages i forvarmet ovn ved 185° ca. 8 min., til dejen bobler. Kagerne afkøles på pladen, før de kan løsnes og formes til kræmmerhuse. De gemmes i tætte dåser og fyldes efterhånden med flødeskum.

Himmerigsmundfulde (ca. 30 stk.)

Dej: 135 g smør eller margarine, 160 g sukker, $\frac{1}{2}$ dl sirup, $\frac{1}{2}$ dl fløde, 70 g havregryn, 100 g hvedemel, $\frac{1}{4}$ tsk. Tørsleffs bagepulver.

Fyld: smørcreme af 125 g smør, se side 118.

Ingredienserne røres sammen i den nævnte rækkefølge. Dejen bages som karamelkræmmerhuse, se ovenfor, til flade kager, der lægges sammen to og to med smørcreme.

Linser (ca. 15 stk.)

Dej: 200 g hvedemel, $\frac{1}{8}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, 175 g smør eller margarine, 2 æggeblommer, 60 g flormelis.

Fyld: kagecreme af $2\frac{1}{2}$ dl mælk.

Mørdej: mel og bagepulver sigtes sammen. Koldt smør hakkes i. Æggeblommer og sigtet flormelis røres sammen og æltes i. Dejen rulles ud i 2 mm's tykkelse og stikkes ud i runde kager, der lægges i smurte linseforme. 1 tsk. kold kagecreme lægges i og dækkes med et dejlåg. Dejen trykkes sammen i kanten, så linserne ikke åbner sig under bagningen. Bagetid: ca. 15 min. ved 200° i forvarmet ovn. Kagerne vendes forsigtigt ud af formene, mens de endnu er varme. Linserne kan stå parate i formene ca. 1 døgn, hvis de står koldt. De bages da kort tid før serveringen.

**Kagecreme med Tørsleffs koldrørte cremepulver
tåler både bagning og nedfrysning.**

Mazariner (ca. 25 stk.)

Dej: linsedej af 200 g hvedemel, se side 88.

Mazarinmasse: 1 æg, 1 æggeblomme, 100 g sukker, 125 g smuttede, maledede mandler.

Dejen udrulles tyndt, og smurte linseforme beklædes hermed. Mazarinmasse: æg og sukker røres. Mandlerne tilsættes. Massen fyldes i formene og mazarinerne bages ca. 15 min. ved 200° i forvarmet ovn. De kan pyntes med glasur.

Medaljer (ca. 15 stk.)

Dej: 200 g hvedemel, 50 g kartoffelmel, $\frac{1}{8}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, 100 g smør eller margarine, 1 helt æg, 75 g sukker.

Fyld: kagecreme af $\frac{1}{2}$ l mælk.

Pynt: glasur af 75 g flormelis, ca. 1 spsk. vand. Gelé.

Mørdej: hvedemel, kartoffelmel og bagepulver sigtes sammen. Koldt smør hakkes i. Æg og sukker røres sammen og æltes i. Dejen rulles ud i 1½ mm's tykkelse og stikkes ud i runde kager, der bages på smurte plader i forvarmet ovn ca. 6 min. ved 200°.

De afkøles på rist. Halvdelen dækkes med creme. Resten af kagerne glaseres og pyntes med gelé. Kagerne lægges sammen.

Mørdejsskaller (ca. 20 stk.)

Dej: 150 g hvedemel, 75 g kartoffelmel, $\frac{1}{8}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, 100 g margarine, 1 helt æg, 50 g sukker.

Mørdej: begge slags mel samt bagepulver sigtes sammen. Koldt smør hakkes i. Æg og sukker røres sammen og æltes i. Dejen rulles ud, udstikkes i runde kager og prikkes. Smurte linseforme beklædes udvendigt med dejen og bages med den dejklædte bund vendt opad på pladen i ca. 15 min. ved 200°. De løsnes forsigtigt fra formene, før de er helt kolde og kan gemmes i kagedåser. De fyldes som konditorkager med creme eller frugt og pyntes med flødeskum eller gelé.

Napoleonshatte (ca. 20 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, $\frac{1}{8}$ tsk. Tørsleffs bagepulver, 65 g flormelis, 175 g smør eller margarine, 1 æg.

Fyld: 200 g kransekagemasse.

Mørdej: mel, bagepulver og flormelis sigtes sammen. Fast, koldt smør eller margarine hakkes i. Dejen samles med ægget, hviler koldt, til den er fast, og udrulles i 1/2 cm's tykkelse. Dejen udstikkes i 40 runde kager. Kransekagemassen trilles til 40 kugler, der lægges midt på kagerne. Mørdejen trykkes fra 3 sider op om fyldet. Hattene bages på smurte plader i forvarmet ovn ca. 15 min. ved 185°.

Nøddekager (ca. 25 stk.)

Linsedej eller medaljedej (se disse opskrifter).

Fyld: 50 g hakkede nøddekerner, 50 g smør, 50 g sukker, 2 spsk. honning, 2 dl fløde.

Smurte linseforme beklædes indvendigt med dej, der bages ca. 10 min. ved 200° i forvarmet ovn. Fyldet røres sammen, gives et opkog og fordeles i kagerne, der atter bages ca. 10 min., til massen bobler og er lysebrun.

Petits fours

Dej som citronsnitter, se side 86.

Fyld: smørcreme af 200 g smør eller margarine, 150 g flormelis, citronskal og -saft, kakao, 1/2 tsk. mandelessens.

Pynt: glasur og krymmel.

Dejen bages i bradepande som til citronsnitter, afkøles og deles på den korte led i 6 strimler. Smørcremen deles i 3 portioner. Den ene smages til med citron, den anden med kakao og den tredje med mandelessens. Strimlerne lægges sammen to og to med hver sin smørcreme. De pakkes ind og stilles koldt 1 - 2 døgn. Glasuren deles i 3 portioner, der smages til som smørcremen. Kagerne skæres i små firkanter, der glaseres med tilsvarende glasur og pyntes med krymmel. Enkelte petits fours kan stikkes ud runde og pyntes med en top smørcreme og evt. et cocktailbær.

Riskager

35 mørdejsskaller, se side 89.

Fyld: 1 tallerken risengrød, 1 æg, 2 spsk. sukker, 1/2 tsk. Vanila, 2 tsk. sukker.

Grøden røres blød med æggeblomme, sukker og Vanila. Den stift-piskede æggehvite piskes sej med lidt sukker og blandes i. Grøden

fordeles i bagte mørdejsskaller, der igen bages ca. 10 min. ved 225°. Kagerne spises varme. Der kan lægges frugtmos under grøden, eller man kan pynte med frugt øverst på kagerne.

★ **Sahrah Bernhard kager** (ca. 20 stk.)

20 dessertmakroner, se side 66.

★ *Fyld: 2 1/2 dl piskefløde, 125 g mørk chokolade, 1 tsk. Vanila.*

★ *Pynt: 200 g mørk chokolade.*

Fyld: den itubrækkede chokolade smeltes i fløden ved svag varme. Koges igennem ca. 10 min. Stilles i køleskab ca. 4 timer. Når cremen er stiv, piskes den let og luftig. Pynt: den itubrækkede chokolade smeltes over vandbad. Makronerne dyppes i chokoladen. Chokoladen fordeles jævnt over fyldet, og kagerne stilles til afkøling.

Vandbakkelser (18 - 20 stk.)

Dej: 1/4 liter vand, 125 g margarine, 125 g hvedemel, 1/8 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 4 - 5 hele æg, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Fyld: kagecreme af 1/4 l mælk, se side 117, 1 1/2 - 2 dl piskefløde, 1 tsk. Vanila, 1 tsk. flormelis.

Afbagt dej: vand og margarine gives et opkog. Gryden tages fra varmen. Melet kommes i på én gang under kraftig piskning. Afbagningen varmes igennem et øjeblik, til den slipper gryden. Salt og sukker røres i. Æggene og bagepulveret røres sammen og dryppes i, mens man rører godt. Æggene kan tilsættes lige, når afbagningen er taget fra ilden – eller først, når den er helt afkølet. Hvis man begynder at røre æg i, når dejen er lunken, bliver den tynd med det samme. Dejen skal røres med så mange æg, at den er blød og smidig, men dog så fast, at rørefurerne bliver stående. Den sættes med god afstand på smurte plader i toppe med to spiseskeer eller gennem sprøjtepose. Vandbakkelser stilles i forvarmet ovn – midt i ovnen – ved 200°. Bagetid: ca. 30 - 40 min. De første 20 min. må ovndøren ikke åbnes. Derefter regulerer man evt. varmen. Når de er gyldne, stilles en vandbakkelse uden for ovnen. Hvis den ikke falder sammen, er de alle bagt. Vandbakkelserne afkøles, et låg klippes af, creme og flødeskum, smagt til med Vanila, fyldes i, låget lægges på plads, og kagerne drysses med flormelis. Vandbakkelser kan fyldes med romcreme og glaseres, eller de kan fyldes med mokkaflødeskum m.m. Vandbakkelser kan gemmes i tætte dåser nogle dage, hvis de er bagt helt igennem.

"Kartofler" (ca. 15 stk.)

Dej: 1 portion vandbakkelsesdej, se foregående opskrift.

Fyld: kagecreme af 2½ dl mælk, 2 dl piskefløde.

Pynt: 250 g marcipan, 4 spsk. kakao.

Dejen sættes på smurte plader i aflange kager (6 cm) og bages som vandbakkelse. Når kagerne er kolde, fyldes de med creme og flødeskum. Hver kage pakkes ind i tyndt udrullet marcipan og vendes i sigtet kakao. "Øjne" kan prikkes med en træpind.

★ **Eidammerboller (18 - 20 stk.)**

1 portion vandbakkelsesdej, se denne.

★★ *Mørdej: 125 g hvedemel, 75 g margarine, 40 g flormelis, ½ æg.*

★★ *Fyld: kagecreme af 2½ dl mælk. 1 dl piskefløde, 1 tsk. Vanila.*

Pynt: glasur, gelé.

Vandbakkelsesdejen sættes i runde kager på smurt plade. Over hver af disse lægges et stykke tyndt udrullet mørdej, der er lidt større end vandbakkelsen. Bages i forvarmet ovn ved 225° i 30 - 40 min.

Når kagerne er kolde, fyldes de – ved hjælp af sprøjtepose – fra bunden med creme, blandet med flødeskum. De pyntes med glasur og gelé.

Romkugler

175 g kagerester, 25 g mandler, 2 spsk. kakao, 4 spsk. æblemos, 2 spsk. rom.

Pynt: evt. chokoladeglasur, krymmel, kokosmel.

Kageresterne findeles (småkager knuses med kagerulle, wienerbrød hakkes) og blandes med smuttede, hakkede mandler. Kakao, æblemos og rom røres i. Kagemassen formes til kugler og rulles i krymmel eller kokosmel. Romkuglerne kan evt. overtrækkes med chokoladeglasur, før der kommes krymmel på.

Studerterbrød

Kagerester f.eks. flødekager, wienerbrød m.m. røres med vand og tilsættes evt. rasp til en passende, smørbar konsistens. Smages til med romessens og bredes ud i et tykt lag på en bagt mørdejsbund (se side 71). Glaseres med glasur af flormelis og skæres i firkantede stykker.

Brød, boller, kringler m.m.

Franskbrød med bagepulver

Dej: 400 - 500 g hvedemel, 6 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. salt, 1/2 tsk. sukker, 50 g margarine, 3 dl mælk, 1 æggehvide.

Pensling: 1 æggeblomme, 2 spsk. vand. Pynt: evt. 2 spsk. birkes.

Æltet dej: halvdelen af melet sigtes med bagepulveret. Salt og sukker tilsættes, og kold margarine hakkes i. Mælk og æggehvide hældes i. Dejen æltes med ske, til den er ensartet og blank. Resten af melet tilsættes lidt efter lidt, til dejen næsten slipper ske og fad. Dejen skal være ret lind. Den lægges i en smurt 2 l bageform, rides, pensles og drysses evt. med birkes. Brødet sættes i forvarmet ovn ved 250°. Bagetid: ca. 30 min.

Franskbrød med gær, varm hævnings

Dej: 50 g gær, 2 1/2 dl mælk, 1 tsk. salt, 1/2 tsk. sukker, 50 g margarine, 400 - 500 g hvedemel.

Pensling: 1 æg. Pynt: evt. 2 spsk. birkes.

Gærdej med varm hævnings: gær og håndvarm mælk røres sammen med halvsmeltet margarine, salt og sukker. Halvdelen af melet røres i. Resten af melet æltes i lidt efter lidt, og dejen æltes færdig på bordet, til den er blank og smidig. Dejen må ikke blive for fast - hold evt. lidt af melet tilbage. Dejen stilles til hævnings et lunt sted ca. 1/2 time (til dobbelt størrelse). Dejen æltes igennem og formes til et brød, der kan lægges på smurt plade eller i smurt 2 l form. Brødet efterhæves ca. 1/2 time, rides i midten på langs ca. 1 cm i dybden, pensles og sættes i forvarmet ovn. Bagetid på plade ca. 25 min. ved 225° eller i form ca. 30 min. ved 250°. Brødet vendes ud af formen og afkøles på rist.

Gærdej med kold hævnings

Alle ingredienserne æltes koldt sammen, og dejen stilles til hævnings på et køligt sted ca. 12 timer (f. eks. natten over), til den har nået dobbelt størrelse. Dejen æltes derefter igennem, formes og efterhæves på plade, før den stilles i forvarmet ovn. Der anvendes mindre gær ved kold end ved varm hævnings, da den længere hævetid dels kræver mindre gær til at hæve dejen, dels kan bevirke, at gærsmagen kommer frem. Gærdej med kold hævnings er velegnet til frisktbagte morgenboller eller brød.

Flutes (2 stk.)

Dej: 25 g gær, 2 dl lunkent vand, 1 tsk. salt, ca. 300 g mel.

Pensling: sammenpisket æg, koldt vand.

Gærdej: gæren udrøres med det lunkne vand. Mel og salt tilsættes. Dejen æltes godt. Stilles til hævnings ca. 30 min. Derefter æltes dejen igennem og formes til 2 flutes, der efterhæves på smurt plade eller bagepapir i ca. 15 min. Ridses og pensles med æg. Bagetid: ca. 15 min. ved 230° i forvarmet ovn. Pensles 2 gange med koldt vand under bagningen; det gør skorpen ekstra sprød.

Grahamsbrød

Dej: 25 g gær, 2 dl lunkent vand, 2 dl mælk, 1 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 400 g grahamsmel, ca. 100 g hvedemel.

Pensling: sammenpisket æg.

Gærdej: gæren røres ud med lunkent vand, mælk, salt og sukker. Grahamsmelet røres i. Dejen røres godt. Hvedemel æltes i til passende konsistens. Dejen stilles lunt ca. 30 min., æltes igennem og fyldes i en smurt 2 l form. Brødet efterhæves, ridses, pensles og stilles i forvarmet ovn. Bagetid ca. 30 min. ved 225°.

Grovbrød

Dej: 50 g knækkede hvedekerner, 50 g hørfrø, 50 g sesamfrø, 1½ dl kogende vand. 25 g gær, ½ dl lunkent vand, 1½ dl yoghurt naturel, 2 spsk. olie, 1 tsk. salt, 125 g fuldkornshvedemel, ca. 400 g hvedemel.

Pensling: vand.

Gærdej: hvedekerner, sesamfrø og hørfrø overhældes med det kogende vand. Afkøles, til det er lunkent og tilsættes gæren, der er udrørt i lunkent vand. Yoghurt, olie og salt kommes i. Fuldkornsmælet røres i. Hvedemel æltes i lidt efter lidt, til dejen er blank og smidig. Hæves ca. 1 time. Dejen æltes let igennem og formes til et brød, der lægges i en smurt 2 l form. Efterhæves ca. 30 min., pensles med vand og ridses. Bages i forvarmet ovn ca. 40 min. ved 200°.

Gærbrød er velegnet til nedfrysning.

Grovbrød skæres i skiver, før nedfrysning.

Surdej er velegnet til nedfrysning.

Optøes ved køkkentemperatur i 2-3 døgn.

Rugbrød, nemt (1 stk.)

Dej: 25 g gær, 1½ tsk. salt, 5 dl kærnemælk, 300 g groft rugmel, ca. 200 g hvedemel.

Pensling: 1 spsk. vand, 1 spsk. smeltet margarine.

Gærdej: gær, kærnemælk og salt røres sammen. Rugmel tilsættes. Hvedemel tilsættes lidt efter lidt, og dejen æltes godt igennem. Stilles til hævnings ca. 1 time. Dejen æltes igennem og formes til et brød, der lægges i en smurt 2 l form. Efterhæver ca. 20 min., prikkes tæt og dybt med en gaffel og pensles med en blanding af vand og smeltet margarine. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 45 min. ved 200°.

Rugbrød med surdej (1 stk.)

Surdej: ¾ dl yoghurt naturel, 75 g groft rugmel, ½ tsk. salt.

Dej: 2½ dl vand, surdejen, 1 tsk. salt, 15 g gær, 1 spsk. sirup, 400 g groft rugmel.

Surdej: yoghurt, rugmel og salt æltes sammen. Skålen dækkes med folie og stilles lunt ca. 2 døgn (ca. 30° - evt. over en radiator).

Dej: surdejen røres ud i det lunkne vand sammen med saltet. Gæren røres ud deri. Sirup tilsættes og melet æltes i lidt efter lidt, indtil dejen har en fast konsistens. Stilles til hævnings ca. 30 min. Dejen æltes igennem og formes til et brød, der lægges i en smurt 2 l form. Efterhæver ca. 30 min., prikkes med en gaffel og pensles med vand. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 1¼ time ved 220°.

Sigtebrød med kommen

Dej: 25 g gær, 1 dl lunkent vand, 1½ dl mælk, 1 tsk. salt, 1 tsk. sukker, ca. 350 g sigtemel.

Pensling: sammenpisket æg.

Pynt: 1 spsk. kommen.

Gærdej: gæren røres ud med vand, mælk, salt og sukker. Halvdelen af melet røres i. Resten af melet æltes i lidt efter lidt, til dejen er smidig. Stilles til hævnings et lunt sted ca. 30 min. Dejen æltes igennem og trilles til en pølse, der rulles i kommen og lægges i en smurt form. Efterhæver ca. 30 min., ridses på langs 1 cm ned og pensles med æg. Stilles i forvarmet ovn ved 225°. Bagetid: ca. 25 min.

Snobrød (12 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/2 tsk. salt, 50 g margarine, 1 1/2 dl vand.

Æltet dej: mel, bagepulver og salt blandes. Margarinen hakkes i med en kniv. Dejen æltes sammen med vandet. Deles i 12 stykker, der trilles til fingertykke pølser, der snoes om tynde træpinde. Bages over brænde- eller trækulsgløder, mens man vender og drejer brødene jævnlgt.

Kuvertbrød, hurtigbagte (ca. 36 stk.)

Dej: 500 g hvedemel, 6 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 50 g smør eller margarine, 3 dl mælk.

Pensling: æggehvide.

Pynt: evt. birkes, korender, groft køkkensalt.

Æltet dej: mel og bagepulver sigtes sammen. Salt og sukker tilsættes. Smørret hakkes i. Mælken hældes i. Dejen æltes, til den er smidig. Den kan formes forskelligt:

Champignoner: halvdelen af dejen rulles ud i tynde stænger, der pensles med æggehvide og bages lysebrune i forvarmet ovn 5 - 8 min. ved 225°. De deles i stykker på 3 1/2 cm. Resten af dejen rulles ud i 1/2 cm's tykkelse, stikkes ud i runde kager, ca. 4 cm i diameter, pensles, drysses med birkes og bages. Kagerne sættes med æggehvide fast på stokkene som hat.

Fugle: dejen trilles i fingertykke stænger, der skæres i stykker på 10 cm. På midten af hvert stykke slås en knude. Den ene ende rides, så det ligner styrefjerene på en fugl. Den anden ende rejses op som en fuglehals og trækkes ud i et spidst næb. To korender sættes med æggehvide fast som øjne. Dejen pensles og bages i forvarmet ovn ca. 10 min. ved 225°.

Svaner: hver svane består af en blyant-tynd dejstrimmel på 10 cm, buet som en svanehals med et spidst næb, en aflang bolle på 7 cm og to vinger (6 cm lange og 2 1/2 cm brede) rullet ud så tyndt som muligt. Dejen pensles og bages. Med en spids kniv bores et hul foran i bollen. Svanehalsen dyppes i æggehvide og stikkes fast her. I hver side af bollen laves en ridse, vingerne dyppes i æggehvide og stikkes fast. Der kan også laves knuder, små flettede brød, rundstykker og horn af dejen, der pensles og drysses med groft salt.

★ **Grovboller (10 - 12 stk.)**

★ *Dej: 25 g gær, 1 dl vand, 3 dl ymer, yoghurt eller A 38, 1 spsk. sirup, 1 tsk. salt, 1/2 spsk. olie, 3/4 dl hvedeklid, 3/4 dl havregryn, 250 g grahamsmel, ca. 250 g hvedemel, 1/2 tsk. kardemomme.*

★ Gærdej: gæren røres ud med lunkent vand samt ymer, yoghurt eller A 38. Kardemomme tilsættes sammen med grahamsmelet. Hvedemelet æltes i lidt efter lidt. Dejen æltes godt igennem og hæves ca. 2 timer. Formes til 10 - 12 boller, som efterhæves ca. 30 min. Pensles med lidt vand og bages i forvarmet ovn 15 - 20 min. ved 225°.

Kvargboller (30 stk.)

Dej: 2 dl mælk, 50 g margarine, 50 g gær, 200 g kvarg, 1 spsk. sukker, 1 tsk. salt, 2 æg, ca. 500 g hvedemel.

Pensling: sammenpisket æg.

Gærdej: gær og håndvarm mælk røres sammen med salt, sukker og den halvmeltede margarine. Kvarg, æg og mel tilsættes. Dejen æltes, til den er blank og smidig. Stilles lunt til hævnning ca. 30 min. Æltes igennem og formes til boller. Efterhæves ca. 15 min. på smurt plade eller bagepapir. Pensles og bages i forvarmet ovn ca. 15 min. ved 200°. Dejen kan også formes som et brød, der efterhæves og bages ca. 40 min. ved 200°.

Krydderboller (ca. 12 stk.)

Dej: 50 g margarine, 1 tsk. salt, 2 spsk. sukker, 2 tsk. kardemomme, 2 1/2 dl mælk, 35 g gær, ca. 400 g hvedemel, 1 æggehvide.

Pensling: 1 æggeblomme.

Gærdej: margarine, salt og sukker smeltes i den kogende mælk, der afkøles, til den er håndvarm. Gæren røres ud hermed. Halvdelen af melet samt den upiskede æggehvide røres i. Resten af melet æltes i lidt efter lidt, til dejen er blank og smidig. Stilles lunt til hævnning ca. 30 min. Dejen æltes igennem, rulles ud i 1/2 cm's tykkelse og stikkes ud i runde kager, 7 cm i diameter, stilles på smurte plader og efterhæves ca. 1 time, til de er hvælvede og dobbelt så høje. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 8 min. ved 200°.

De flækkes og ristes gyldne på brødrist eller i ovn ved 250° lige før serveringen.

St. Bededags hveder (16 stk.)

50 g margarine, 3 dl mælk, 35 g gær, 1 tsk. salt, 1 spsk. sukker, 1/2 tsk. kardemomme, 1 æggehvide, 50 g kartoffelmel, ca. 450 g hvedemel.

Pensling: 1 æggeblomme, 2-3 spsk. vand.

Gærdej: margarinen smeltes. Mælk, salt og sukker kommes i. Når det er afkølet til håndvarmt, røres gæren ud heri. Kardemomme, æggehvide, kartoffelmel og halvdelen af hvedemelet røres i. Resten af melet æltes i lidt efter lidt, til dejen er smidig. Stilles lunt til hævnings ca. 1 time. Dejen æltes igennem og formes til 16 boller, der stilles med 1 cm's mellemrum i en smurt form, 28x28 cm. Efterhæves 20 - 30 min. Bollerne pensles og sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 20 min. ved 200°. Hvederne afkøles, flækkes og ristes lysebrune ved 250°. Hveder kan bages med 6 tsk. bagepulver i stedet for gær og skal da ikke hæve før bagningen.

Rundstykker og horn, hurtigbagte (ca. 20 stk.)

Dej: 25 g gær, 2 dl mælk, 1 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 100 g smør eller margarine, 1 æg, ca. 500 g hvedemel.

Pensling: sammenpisket æg. Pynt: birkes eller sesamfrø.

Gærdej: gær, håndvarm mælk, salt og sukker røres sammen. Det halvsmedede smør og ægget røres i. Melet tilsættes lidt efter lidt. Dejen æltes godt igennem og formes til rundstykker eller horn. Sættes på smurt plade eller bagepapir og hæver 10 min. Pensles med æg og drysses med birkes eller sesamfrø. Bages i forvarmet ovn ved 200° i ca. 15 min.

★ **Tebirkes (12 stk.)**

★ *Dej: 25 g gær, 2 dl mælk, 1/2 tsk. salt, 1/2 tsk. sukker, ca. 250 g hvedemel.*

★ *Til indrulning: 75 g smør eller margarine.*

Pensling og pynt: sammenpisket æg, birkes.

Gærdej: gæren udrøres i den lunkne mælk. Sukker, salt og mel røres i. Dejen æltes, til den er smidig. Stilles til hævnings ca. 20 min., til dejen har dobbelt størrelse. Dejen æltes igennem og rulles ud på melstrøet bord til en firkant 25x40 cm. Smørret skæres i tynde skiver og fordeles over halvdelen af dejen. Den anden halvdel foldes over. Dejen udrulles og foldes sammen i 3 lag. Dette gentages 2 - 3 gange.

Til sidst udrulles dejen til 30x70 cm og foldes i 3 lag på den lange led. Skæres i ca. 5 cm brede stykker, der sættes på smurt plade og efterhæves ca. 15 min. Pensles med æg og drysses med birkes. Bagetid: ca. 15 min. i forvarmet ovn ved 200°.

Kommenskringler (20 stk.)

75 - 100 g margarine, 3 dl mælk, 1 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 25 g gær, 1 æg, ca. 500 g hvedemel.

Pensling: sammenpisket æg. Pynt: 2 - 3 spsk. kommen

Gærdej: margarinen smeltes i den varme mælk. Salt og sukker blandes i. Gæren udrøres med den lunke mælk. Æg og mel tilsættes. Dejen æltes godt igennem og stilles til hævnning ca. 30 min. Efter hævnningen æltes dejen igennem og deles i 20 stykker, der trilles i fingertykke stænger. Formes til kringler, der lægges på smurt plade eller bagepapir. Efterhæves ca. 15 min. I stedet for efterhævningen kan kringlerne kommes i en gryde med kogende vand. Kringlerne tages op, når de kommer op til overfladen. Sættes på smurt plade, pensles med æg og drysses med kommen. Bages i forvarmet ovn ved 200° i ca. 15 min. Kommenskringler serveres flækkede med smør på.

Fastekringler (12 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 50 g margarine, 1/2 sammenpisket æg, 1 1/2 dl fløde.

Pensling: sammenpisket æg.

Æltet dej: mel og bagepulver sigtes sammen. Salt og sukker tilsættes. Margarinen hakkes i. Æg og fløde piskes sammen og æltes i. Dejen trilles i fingertykke stænger, der skæres i 12 stykker. Dejen formes til kringler, der lægges på smurte plader. Pensles med æg. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 20 min. ved 200°. Fastekringler kan tilberedes med gær, se opskriften på kommenskringler.

Strutter

Dej som ovenfor evt. med 25 g gær i stedet for bagepulver. Bruges gær, røres den ud med fløden, og dejen stilles lunt, til den er hævet. Den trilles i 12 boller. Midt i hver bolle klippes 2 hak, så der kommer 4 spidser. Bollerne stilles på smurte plader med hakket ned mod pladen. Snipperne trækkes ud til hver sit hjørne og trykkes fast mod pladen. Strutterne efterhæves, hvis de er med gær, pensles og bages i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 15 min. ved 225°.

Fastelavnskatte

Dej som fastekringler, se side 99. Pensling: sammenpisket æg.

Pynt: glasur og Leda Pyntegelé, grøn og rød.

Dejen rulles ud på melstrøet bord i $\frac{1}{2}$ cm's tykkelse og stikkes ud i runde kager, der formes til kattehoveder. Man trækker kagen aflang og former med fingrene to ører foroven og forneden en lille, spids hage. Kattehovederne stilles på smurte plader og pensles med æg. To rosiner stikkes i som øjne, og en strimmel af røde cocktailbær sættes fast som mund. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 12 min. ved 225° . Af udsprøjtet glasur trækkes knurhår omkring munden. Kattene pyntes med grøn og rød gelé.

Fastelavnsboller, nemme (14 stk.)

Dej: 250 g mel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, $\frac{1}{4}$ tsk. salt, 2 spsk. sukker, 100 g margarine, 1 æggeblomme, 1 dl mælk.

Pensling: 1 æggehvide, 2 spsk. vand.

Mel, bagepulver, salt og sukker blandes. Fast, kold margarine snittes fint og hakkes i melet. Æggeblomme og mælk røres sammen og blandes i. Dejen æltes godt. Trilles til en pølse, der skæres i 14 stykker, som trilles til boller. Sættes på smurt plade og pensles med æggehvide. Bages i forvarmet ovn ved 225° i ca. 12 min. Hvis der ikke skal "bides til bolle", kan bollerne pyntes med chokoladeglasur.

Fastelavnsboller med fyld (20 stk.)

Dej: 200 g smør eller margarine, 1 $\frac{1}{2}$ dl mælk, 50 g gær, 325 g hvedemel, $\frac{1}{4}$ tsk. salt, 2 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, 1 æg.

Fyld: kagecreme af $\frac{1}{2}$ brev Tørsleffs koldrørte cremepulver, $2\frac{1}{2}$ dl mælk. Pensling: sammenpisket æg. Pynt: tesukker.

Gærdej: smørret smeltes og tilsættes mælken. Afkøles lidt. Gæren udrøres med blandingen. Æg, mel, salt, sukker og Vanila kommes i. Dejen slås godt igennem med en ske. Den bliver ret lind. Stilles til hævnings et lunt sted ca. 30 min. Kagecremen tilberedes efter opskriften på posen. Dejen æltes derefter igennem og udrulles i en stor firkant, der deles i 20 små firkanter. På hvert stykke lægges 1 tsk. fyld. Firkantens spidser bøjes mod midten og klemmes godt sammen. Bollerne lægges med sammenføjningerne nedad på smurt plade. Efterhæves ca. 20 min. Pensles med æg og drysses med tesukker. Bages i forvarmet ovn ca. 20 min. ved 200° .

Teboller (12 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver eller 25 g gær, 1 tsk. kardemomme, 1/2 tsk. salt, 1 spsk. sukker, 65 g smør eller margarine, 1 dl fløde, 1 æg.

Pensling: sammenpisket æg.

Mel, bagepulver og kardemomme sigtes sammen. Salt og sukker tilsættes. Smørret hakkes i. Bruger man gær, røres den ud i fløden. Ægget piskes sammen og lidt gemmes til pensling. Resten hældes i dejen sammen med fløden. Dejen æltes blank og smidig og trilles til en pølse, der skæres i 12 stykker. Formes til boller, der sættes på smurt plade. Gærboller efterhæves 15 - 20 min. Bollerne pensles og bages i forvarmet ovn ca. 15 min. ved 225°.

★ **Blue star boller (20 stk.)**

★ *Dej: 100 g margarine, 50 g sukker, 1/2 tsk. kardemomme, 1 æg, 200 g hvedemel, 50 g kartoffelmel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 1/4 dl fløde.*

★ *Pynt: 3 spsk. hakket, syltet appelsinskal, 3 spsk. hakkede røde og grønne cocktailbær, 1 spsk. tesukker.*

Rørt dej: margarinen røres blød. Sukker og kardemomme drysses i. Ægget tilsættes. Hvedemel, kartoffelmel og bagepulver sigtes sammen og blandes i dejen skiftevis med fløden. Dejen fordeles i 20 smurte linseforme. Pyntes med hakkede appelsinskaller og cocktailbær og drysses med tesukker. Bollerne sættes i forvarmet ovn og bages ca. 15 min. ved 250°.

Scones (20 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/4 tsk. salt, 1/2 tsk. sukker, 75 g margarine, 1 æggeblomme, 1 dl mælk.

Pensling: 1 æggehvide.

Tilbehør: 50 g smør.

Æltet dej: mel og bagepulver sigtes sammen. Salt og sukker tilsættes. Kold, fast margarine hakkes i. Æggeblomme og mælk røres sammen og hældes i. Dejen æltes ensartet og blank. Den rulles ud på melstrøet bord i 1 cm's tykkelse, udstikkes i 20 runde kager, der stilles på smurte plader og pensles med sammenpisket æggehvide. I hver scone skæres et kryds. Sættes i forvarmet ovn og bages 12 - 15 min. ved 225°. Scones serveres lune med smør.

Svenske safran-scones (8 stk.)

Dej: 1 g safran (1/2 tsk.), 1 1/4 dl fløde, 225 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 3 spsk. sukker, 1/2 tsk. salt, 50 g margarine, 35 g rosiner. Pensling: sammenpisket æg.

Æltet dej: safrantrådene og fløden gives et opkog og står under låg 5 min. Trådene sies fra. Fløden afkøles. Mel og bagepulver sigtes sammen. Salt og sukker tilsættes. Fast, kold margarine hakkes fint deri. Rosinerne blandes i. Fløden tilsættes. Dejen æltes blank. Den deles i 2 lige store stykker, der hver rulles ud i en cirkel, ca. 1 1/2 cm tyk. Dejfladerne pensles med sammenpisket æg, rides halvt igennem i 4 trekanter hver og stilles på smurt plade, der sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 15 min. ved 225°. Safranbrødene brækkes i trekanter ved bordet og spises varme med smør.

Citronmuffins (ca. 12 stk.)

Dej: 200 g mel, 1 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 5 spsk. sukker, 50 g smør eller margarine, saft og revet skal af 1/2 citron, 1 æg, ca. 1/2 dl mælk.

Pynt: 75 g flormelis, 2 spsk. citronsaft.

Æltet dej: mel, bagepulver og sukker blandes. Fedtstoffet smuldrer i. Citronsaft, citronskal, æg og mælk tilsættes. Dejen samles med en ske. Kommes i smurte linseforme og sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 15 min. ved 200°. Kagerne pyntes med citronglasur.

Havremuffins (20 stk.)

Dej: 75 g margarine, 1 spsk. sukker, 75 g havregryn, 1 æg, 1 dl mælk, 150 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Rørt dej: margarinen røres blød. Sukker og havregryn drysses i. Æg og mælk piskes sammen. Lidt heraf gemmes til penslingen. Resten røres i dejen. Mel og bagepulver sigtes sammen og blandes i til sidst. Dejen fordeles i 20 smurte linseforme og pensles. Muffins sættes i varm ovn ved 200°. Bagetid: ca. 15 min.

Tvebakker (ca. 50 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 spsk. sukker, 1 tsk. salt, 50 g margarine, 1 1/2 dl mælk, 1 tsk. citronessens.

Æltet dej: mel og bagepulver sigtes sammen. Sukker og salt tilsættes. Kold, fast margarine hakkes i. Mælk og essens tilsættes. Dejen æltes ensartet og blank. Den rulles ud på melstrøet bord i 1 cm's tykkelse, udstikkes i små, runde kager og lægges på smurte plader, der sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 6 min. ved 200°. Bollerne afkøles, flækkes og tørres ca. 12 min. ved 160°. Tvebakkerne afkøles helt og kan gemmes i kagedåser. Dejen kan i stedet rulles i pølser, der skæres i stykker, som trilles til boller og bages.

Kærnemælkstvebakker (ca. 50 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 1½ tsk. Tørsleffs bagepulver, ¼ tsk. tve-kulsurt natron, 65 g sukker, 65 g margarine, 1¼ dl kærnemælk.

Fremgangsmåde som tvebakker.

Kammerjunkere (ca. 75 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanilla eller ½ tsk. kardemomme, 35 g sukker, 75 g margarine, 1 æg, ½ dl fløde.

Fremgangsmåde som tvebakker.

★ **Smørhorn (ca. 40 stk.)**

★ *Dej: 500 g hvedemel, 6 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. salt, 175 g smør, 3½ dl mælk.*

★ *Pensling: 1 æg.*

Æltet dej: mel og bagepulver sigtes sammen. Salt tilsættes. Halvdelen af smørret hakkes i. Melet kommes lidt efter lidt i mælken. Dejen æltes blank og ensartet. Den rulles ud på melstrøet bord i en flade, der er ca. 25x25 cm. Resten af smørret skæres i meget tynde skiver, der lægges på dejen indtil 4 cm fra alle yderkanter. Dejen foldes sammen 2 gange i 4 lag og lægges koldt 1 time. Den rulles ud i ½ cm's tykkelse, skæres med klejnesporen efter en lineal i strimler, der er 3 cm brede og 12 cm lange. Strimlerne pensles med æg, snoes to gange som en proprækker, bues i hesteskoform og bages på smurte plader ca. 12 min. ved 225°.

Postejer, fyldte (ca. 40 stk.)

Dej og fremgangsmåde som smørhorn, se side 103.

Fyld: 125 g champignonstuvning, brisselstuvning, hachis eller lignende.

Pensling: 1 æg.

Dejen rulles ud i 2½ mm's tykkelse og stikkes ud som medaljer. På hveranden kage lægges en tsk. koldt fyld. De andre kager lægges over. Kanten takkes med en gaffel, så man samtidig trykker dejkanterne sammen. Postejerne pensles med sammenpisket æg, stilles på smurte plader og sættes i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 12 min. ved 200°. Postejerne spises varme f. eks. som natmad til te, øl eller rødvin.

Søndagshorn (16 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 2 spsk. sukker, 75 g margarine, 1 æg, 1 dl mælk.

Fyld: 35 g margarine, 3 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, 3 spsk. hakkede mandler.

Æltet dej: mel og bagepulver sigtes sammen. Sukker tilsættes. Kold, fast margarine hakkes i. Æg og mælk piskes sammen. Lidt heraf gemmes til pensling, resten hældes i dejen. Denne æltes blank og smidig og rulles ud i to runde plader, ½ cm tykke.

Hver plade deles i 8 trekanter. Fyldet røres sammen og fordeles på trekanterne. Disse rulles sammen fra den brede ende, bues og stilles med den spidse ende mod den smurte plade. Hornene pensles og sættes i forvarmet ovn ved 225°. Bagetid: ca. 12 min.

★ **Vanilahorn (16 stk.)**

★ *Dej: 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 spsk. sukker, 100 g margarine, 1 æg, 1½ dl fløde.*

★ *Fyld: 50 g smør, 2 spsk. sukker, ½ tsk. Vanila.*

Pynt: 2 spsk. tesukker, 1 tsk. Vanila, 50 g hakkede mandler eller nøddekerner.

Fremgangsmåde som søndagshorn. Pynten drysses på efter penslingen.

Rosinbrød eller rosinboller

Dej: 50 g gær, 1/2 dl lunkent vand, 2 1/2 dl kogende mælk, 75 g smør eller margarine, 2 spsk. sukker, 1 tsk. kanel, 1 æg, ca. 500 g hvedemel, 150 g rosiner.

Pensling: sammenpisket æg. Pynt: 2 spsk. sukker.

Gærdej: gær og vand røres sammen. Smør, sukker og kanel smeltes i mælken, der afkøles, til den er håndvarm, og blandes med gæren. Lidt af ægget gemmes til pensling. Resten røres i mælkeblandingen. Det meste af melet hældes i. Dejen æltes godt og stilles lunt ca. 45 min. Rosinerne samt så meget mel, at dejen netop slipper hænderne, æltes i. Dejen formes til 2 brød eller til 24 boller, der sættes på smurt plade. Efterhæves til dobbelt størrelse - 10 - 20 min. Brødene pensles og ridses, bollerne pensles og pladen sættes i forvarmet ovn. Brødene bages ca. 25 min. ved 225°, bollerne ca. 12 min. ved 225°.

Julestollen

500 g hvedemel, 150 g smør, 2 dl mælk, 50 g gær, 2 æg, 75 g sukker, 1/2 tsk. salt, 1 tsk. Vanila.

Fyld: 100 g mandler, 100 g rosiner, 50 g hakket pomeransskal, revet skal af 1 citron. Pensling: 25 g smør, 1 spsk. flormelis.

Gærdej: smørret smuldres i melet. Gæren udrøres i den lunkne mælk og røres i melet sammen med sammenpisket æg, sukker, salt og Vanila. Æltes, til dejen er blank og smidig. Dejen hæves til dobbelt størrelse ca. 45 min. Mandlerne smuttes og hakkes groft. Mandler, rosiner, hakket pomeransskal samt revet citronskal æltes ind i dejen, som igen hæves ca. 45 min. Dejen rulles ud i en oval - den ene side lidt tyndere end den anden, og den tynde side foldes ind over den tykkere. Efterhæves på smurt plade ca. 30 min. Bages ca. 45 min. i forvarmet ovn ved 200°. Pensles straks efter bagningen med smeltet smør og drysses med flormelis.

★ Julekage eller juleboller

★ *Dej: 100 g margarine, 1 dl mælk, 1 knsp. salt, 1 spsk. sukker, 35 g gær, 1 æg, 250 g hvedemel, 1 tsk. kardemomme, 50 g rosiner, 50 g hakket sukat.*

★ *Pensling: sammenpisket æg.*

1 spsk. sukker, 1/2 spsk. margarine, 1 spsk. vand.

Gærdej: margarinen smeltes, og mælken lunes heri sammen med sukker og salt. Gæren udrøres i det sammenpiskede æg. Den lune mælkeblanding tilsættes. Sukat, rosiner og kardemomme blandes med lidt af melet og æltes i sammen med resten af melet, til dejen er blank og smidig. Stilles til hævnings ca. 30 min. Æltes igennem, lægges i en smurt springform og efterhæves ca. 20 min. eller formes til boller og efterhæves. Kagen eller bollerne pensles med sammenpisket æg og sættes i forvarmet ovn ved 225°. Julekagen bages ca. 20 min., pensles med en blanding af kogende vand, smør og sukker og bages yderligere 5 min. Julebollerne bages ca. 10 min., pensles med sukkervand og efterbages ca. 5 min.

Hurtigbagt julekage

I stedet for 35 g gær bruges 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, som sigtes med melet. Dejen skal da ikke hæve.

Brunsvigere

Dej: 75 g margarine, 2 1/2 dl mælk, 2 spsk. sukker, 1/4 tsk. salt, 25 g gær, ca. 375 g hvedemel.

Fyld: 100 g margarine, 100 g farin, 1 spsk. kanel.

Gærdej: margarinen smeltes, og mælken lunes heri sammen med sukker og salt. Gæren udrøres i den lune blanding. Melet kommes i lidt efter lidt, og dejen æltes, til den er blank og smidig. Stilles til hævnings ca. 30 min. Dejen æltes igennem, rulles ud og lægges i en smurt bradepande 38x24 cm. Dejen ridses i 12 aflange firkanter og pensles med smeltet margarine. Hæves 20 min. og bages derefter i forvarmet ovn 10 min. ved 225°. Farin, kanel og resten af margarinen gives et opkog og hældes i en fordybning midt i hver kage. Bages derefter ca. 10 min. ved 225°.

Flettet brunsvigerkrans

Dej: 100 g margarine, 1 1/2 dl mælk, 1/2 tsk. salt, 2 spsk. sukker, 1/2 tsk. kardemomme, 40 g gær, 1 æg, ca. 300 g hvedemel.

Fyld: 100 g margarine, 100 g farin, 1 tsk. kanel, 1 tsk. Vanila, 50 g rosiner, 25 g korender, 25 g hakket pomeransskal eller syltet appelsinskal. Pensling: sammenpisket æg.

Gærdej: margarinen smeltes, og mælken lunes heri sammen med salt, sukker og kardemomme. Gæren udrøres i det sammenpiskede æg. Den lune mælkeblanding tilsættes og melet æltes i lidt efter lidt, til dejen er blank og smidig. Hæves ca. 30 min., æltes igennem, deles i 3 dele, der hver rulles ud på melstrøet bord til en smal strimmel. Fyldet røres sammen i den nævnte rækkefølge og smøres på dejstrimlerne. Disse lukkes sammen om fyldet og snoes som en fletning. Snoningen formes til en krans og kan evt. lægges i en smurt randform for at holde faconen. Dejen pensles med sammenpisket æg, efterhæves 20 - 30 min. og bages ca. 25 min. ved 200° (i form ved 225°).

Galopkringle

Dej: 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/2 tsk. kardemomme, 125 g margarine, 50 g sukker, 1 æg, 1 dl mælk, 50 g sukat eller pomeransskal.

Pynt: 2 spsk. tesukker, 25 g mandler.

Æltet dej: mel, bagepulver og kardemomme sigtes sammen. Kold, fast margarine hakkes i. Sukker, æg og mælk piskes sammen og hældes i. Dejen æltes, til den er ensartet og blank. Hakket sukat tilsættes. Dejen lægges på smurt plade i krans eller kringlefacon og drysses med tesukker og hakkede mandler. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 20 min. ved 225°.

Godnatkringle

Dej: 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/8 tsk. salt, 125 g smør eller margarine, 1 dl fløde, 1 æggeblomme.

Fyld: 75 g marcipan, 3 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, 2 - 3 spsk. æggehvide.

Pensling og pynt: æggehvide, tesukker og hakkede mandler.

Æltet dej: mel og bagepulver sigtes sammen. Salt tilsættes. Koldt smør hakkes i. Dejen samles med fløde og æggeblomme. Rulles ud på melstrøet bord i en strimmel, der er 1 m lang og 10 cm bred. Den formes til en kringle på en smurt plade. Marcipanen røres blød med sukker, Vanila og æggehvide og smøres på. Dejen foldes sammen om fyldet, pensles med æggehvide og drysses med tesukker og hakkede mandler. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 25 min. ved 225°.

Fødselsdagskringle, kold hævnning

Dej: 275 g mel, 175 g margarine, 25 g gær, 1 spsk. vand, 2 æg, 25 g sukker, 1/2 tsk. kardemomme.

Fyld: 75 g smør, 75 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1/4 tsk. mandelessens. 50 g rosiner.

Pensling: sammenpisket æg.

Pynt: 25 g mandler, tesukker.

Gærdej: margarinen smuldres i melet (hold lidt af melet tilbage til æltning). Gæren udrøres i 1 spsk. vand. Æg, sukker og kardemomme piskes let sammen og blandes i melet sammen med gæren. Dejen æltes godt sammen og stilles i køleskabet til næste dag. Dejen æltes igennem, formes til en lang pølse og rulles flad. Smør og sukker røres godt og fordeles på dejen.

Rosinerne kommes på, og dejen foldes sammen om fyldet. Formes til en kringle på bagepapir eller smurt plade. Efterhæves ca. 20 min. Pensles med sammenpisket æg og drysses med tesukker og hakkede mandler. Bages ca. 20 min. ved 200°.

Kagemand eller kagekone

Dej: 250 g mel, 175 g margarine, 50 g gær, 1 spsk. lunkent vand, 2 æg, 25 g sukker, 1/2 tsk. kardemomme.

Fyld: 1 brev Tørsleffs koldrørt cremepulver, 1/2 l mælk.

Pensling: sammenpisket æg.

Pynt: glasur, Leda pyntegelé, slik og papirflag.

Gærdej: margarinen smuldres i melet. Gæren udrøres i 1 spsk. lunkent vand. Æg, sukker og kardemomme piskes let sammen og blandes i melet sammen med gæren. Dejen æltes godt sammen og stilles til hævnning et lunt sted ca. 30 min.

Cremen tilberedes efter anvisningen på posen. Halvdelen af dejen udrulles på en plade med bagepapir og udskæres til en mand eller kone. Cremen fordeles over dejen, men ikke helt ud til kanten. Resten af dejen rulles ud og lægges hen over dejen på pladen. Udskæres i samme facon, hvorefter kanterne trykkes godt sammen. Pensles med sammenpisket æg og bages ca. 20 min. ved 200°. Pyntes med glasur, Leda pyntegelé, slik og papirflag.

Rungstedkage

Dej: 50 g gær, 2 spsk. lunkent vand, 2 æg, 300 g hvedemel, 2 spsk. sukker, 200 g smør eller margarine.

Fyld: 100 g smør, 100 g sukker, 1 tsk. Vanila.

Pynt: 3 spsk. tesukker, 25 g hakkede mandler.

Gærdej: gær og vand røres sammen. Æggene piskes sammen og lidt heraf gemmes til pensling. Resten røres i gæren. Koldt smør smuldreres i melet, der hældes i gær og æg. Dejen æltes godt, dækkes til og stilles lunt til hævnning ca. 30 min. Dejen æltes igennem igen og halvdelen lægges i en smurt springform. Fyldet røres sammen og lægges på. Resten af dejen rulles ud på melstrøet bord og skæres i strimler, der lægges i gittermønster på fyldet. Kagen pensles, drysses med tesukker og hakkede mandler og efterhæves. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 25 min. ved 225°.

★ Hurtigbagt æbletang

★ *Dej: 250 g hvedemel, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/8 tsk. salt, 2 spsk. sukker, 100 g smør eller margarine, 1 æg, 1 dl mælk eller fløde.*

★ *Fyld: 35 g smør, 35 g sukker, 1 tsk. Vanila, 2 æbler.*

Pynt: sammenpisket æg, 3 spsk. sukker, evt. hakkede mandler.

Æltet dej: mel og bagepulver sigtes sammen. Salt og sukker tilsættes. Koldt smør hakkes i. Æg og mælk piskes sammen. Lidt heraf gemmes til pensling. Resten æltes i melet. Dejen rulles ud i 1 cm's tykkelse til en aflang flade, der deles på langs. Smør, sukker og Vanila røres sammen og smøres ud i en stribe midt på hver dejstrimmel. Æblesnitter lægges på. Dejen foldes sammen om fyldet, pensles og drysses med sukker og hakkede mandler. Æblestængerne lægges på smurt plade og bages i forvarmet ovn ca. 20 min. ved 225°.

Wienerbrød

Dej: 50 g gær, 2 dl håndvarm mælk, 100 g smør eller margarine, 1 æg, 1/8 tsk. salt, 2 spsk. sukker, 1 tsk. kardemomme, ca. 500 g hvedemel.

Til indrulning: 150 g koldt smør eller margarine.

Pensling: sammenpisket æg.

Gærdej: gæren udrøres i den lune mælk. Smeltet, håndvarmt smør, æg, salt, sukker og kardemomme røres i. Halvdelen af melet røres i, resten

af melet æltes i dejen lidt efter lidt, til dejen er blank og smidig. Stilles til hævnning ca. 30 min. Dejen æltes igennem og rulles ud i en aflang firkant, ca. 2 mm tyk. Fast, koldt smør eller margarine snittes fint og lægges på $\frac{2}{3}$ af dejen indtil 2 cm fra yderkanterne. Den del uden smør foldes halvt ind over den smørdækkede dej, den anden halvdel foldes over, så dejen uden smør kommer i midten. Dejen rulles forsigtigt ud igen - så tyndt som muligt - foldes sammen i 3 lag og rulles atter ud. Dette gentages 3 gange, så man får 9 dejlag. Dejen skal ligge koldt mellem udrulningerne, så smørret kan stivne helt hver gang. Den færdigudrullede wienerbrødsdej formes til forskelligt wienerbrød, der pensles med æg og pyntes med sukker og evt. hakkede mandler. Det formede brød efterhæves på smurte plader til dobbelt højde. Wienerbrød sættes altid i forvarmet ovn. Bagetid: 15 - 20 min. ved 225°.

Borgmesterstang

Dej: $\frac{1}{2}$ portion wienerbrødsdej, se denne.

Fyld: 100 g marcipan, 4 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, 1 æggehvide.

Pensling og pynt: sammenpisket æg, hakkede mandler.

Dejen rulles ud til en aflang flade 24 cm bred og 2 mm tyk. Dejen deles på langs i 3 lige brede strimler. Marcipanen røres blød med æggehvide, sukker og Vanila og smøres på dejstrimlerne. Dejen foldes sammen om fyldet. Strimlerne flettes sammen og hæver $\frac{1}{2}$ time på smurt plade. Dejen pensles, drysses med hakkede mandler og stilles i forvarmet ovn. Bagetid: ca. 20 min. ved 225°.

Kannelsnegle

Dej: $\frac{1}{2}$ portion wienerbrødsdej, se denne.

Fyld: 50 g smør, 50 g sukker, 1 spsk. kanel.

Pensling og pynt: sammenpisket æg, 2 spsk. sukker.

Dejen rulles ud i $\frac{1}{2}$ cm's tykkelse. Smør, sukker og kanel røres sammen og smøres på dejen, der rulles sammen som en roulade. Den skæres i 2 cm tykke skiver, der lægges på smurte plader. Sneglene efterhæves, pensles og drysses med sukker. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 15 min. ved 225°. I stedet for at drysse med sukker kan sneglene pyntes med romglasur efter bagningen.

★ **Kanelsnegle, hurtigbagte** (ca. 30 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, 50 g sukker, 2½ tsk. Tørsleffs bagepulver, 125 g margarine, 1 æg.

★ *Fyld: 50 g sukker, 50 g margarine, 1 spsk. kanel.*

★ *Pensling og pynt: sammenpisket æg, 3 spsk. sukker.*

Æltet dej: mel og bagepulver sigtes sammen. Kold, fast margarine hakkes i. Sukker og æg piskes sammen og hældes i. Dejen æltes sammen. Den rulles ud i ½ cm's tykkelse. Margarine, sukker og kanel røres sammen og smøres på dejen, der rulles sammen som en roulade og skæres i ¾ cm tykke skiver, der lægges på smurt plade eller bagepapir. Pensles og drysses med sukker. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 12 min. ved 200°.

Smørkage

Dej: ½ portion wienerbrødsdej, se denne.

Remonce: 50 g smør, 50 g sukker, 2 tsk. Vanila.

Kagecreme: ½ brev Tørsleffs koldrørt cremepulver, 2½ dl mælk.

Øvrigt fyld: 25 g rosiner, 25 g sukat.

Pensling: sammenpisket æg.

Glasur: 50 g flormelis, 1 spsk. kogende vand.

Mens dejen hæver, tilberedes fyldet: smør, sukker og Vanila røres blødt. Kagecremen tilberedes efter anvisningen på posen. Halvdelen af wienerbrødsdejen rulles ud til en rund plade, lidt større end formens bund. En smurt 22 cm springform eller lagkageform beklædes hermed. Halvdelen af remoncen smøres ud på bunden, og halvdelen af kagecremen og det øvrige fyld fordeles ovenpå. Den anden halvdel af dejen rulles ud til en aflang plade 15x35 cm. Resten af remonce, creme, rosiner og sukat fordeles herpå. Rulles sammen som en roulade og skæres i 7 lige store stykker, der stilles i formen med snitfladen opad. Efterhæves ca. 15 min., pensles med æg og bages i forvarmet ovn ca. 30 min. ved 225°.

Tørsleffs koldrørte cremepulver
er velegnet til indbagning og nedfrysning.

★ Vølles søsterkage

★ *Dej: 3 æg, 30 g sukker, 1½ dl mælk eller fløde, 125 g smør eller margarine, 25 g gær, 250 g hvedemel, 1 tsk. kardemomme.*

★ *Fyld: 50 g rosiner, 50 g hakket sukat.*

Pynt: flormelis.

Æg og sukker piskes. Mælk eller fløde blandes i det smeltede smør, og gæren udrøres heri. Mel og kardemomme blandes forsigtigt i sammen med rosiner og sukat. Dejen stilles til hævnings ca. 30 min., røres igennem og kommes i en smurt 2 l sandkageform. Efterhæves til dobbelt størrelse. Bages i forvarmet ovn ca. 45 min. ved 200°. Drysses med sigtet flormelis.

Walesstang

Dej: 2½ dl vand, 125 g margarine, 125 g hvedemel, ⅛ tsk. salt, 1 tsk. sukker, 4 - 5 æg.

Pynt: glasur, rød Leda pyntegelé.

Afbagt dej: vand og margarine gives et opkog. Gryden fjernes fra varmen. Melet hældes i på én gang under kraftig piskning. Afbagningen varmes igennem, til dejen slipper gryden. Salt og sukker røres i. Æggene piskes sammen og dryppes i under stadig piskning - enten straks, når dejen er bagt sammen - eller når den er helt kold. Dejen kan blive tynd, hvis æggene røres i en halvvarm dej. Dejen tilsættes æg, til den er blød, men dog så fast, at rørefurerne bliver stående. Dejen fyldes i en sprøjtepose med stor åbning og sprøjtes ud på smurt plade - evt. på en ubagt mørdej. Dejen kan også lægges tæt med to spiseskeer. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 30 min. ved 200°. Walesstangen pyntes med glasur og striber af Leda pyntegelé.

Waleskrans

Opskrift og fremgangsmåde som walesstang.

Dejen sprøjtes ud som en krans, der bages, afkøles og flækkes. Bunden fyldes med Vanilacreme og flødeskum. Overdelen lægges på og drysses med sigtet flormelis.

Opskrifter på pandekager, vafler, æbleskiver m.m.
findes i Den gule Dessertbog.

Kiks og ostebagværk

Grahamskiks (ca. 150 stk.)

Dej: 500 g grahamsmel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 200 g smør eller margarine, 2 1/2 dl mælk.

Æltet dej: mel, bagepulver, salt og sukker blandes godt. Koldt smør hakkes i. Dejen æltes sammen med mælk. Rulles ud på melstrøet bord i 2 mm's tykkelse, prikkes med en gaffel og stikkes ud i runde kager ca. 5 cm i diameter. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 10 min. ved 250°.

Rugkiks (ca. 200 stk.)

Dej som grahamskiks. I stedet for grahamsmel bruges rugmel og 1 spsk. kommen.

Dejen rulles ud så tyndt som muligt på melstrøet bord, prikkes og skæres i firkanter, der er 5 cm på hver led. Bagetid i forvarmet ovn: 6 - 8 min.

Ostekiks (40 - 50 stk.)

Dej: 100 g mel, 1 knsp. Tørsleffs bagepulver, 1 knsp. salt, 65 g margarine, 50 g revet ost, 1/2 sammenpisket æg.

Mørdej: mel og bagepulver sigtes sammen. Salt tilsættes. Fast, kold margarine smuldreres i. Revet ost tilsættes. Dejen samles med sammenpisket æg og stilles koldt, til den er fast. Den rulles ud i 2 1/2 mm's tykkelse, udstikkes i runde kiks, der prikkes og bages i forvarmet ovn 6 - 8 min. ved 200°.

Ostemedaljer (ca. 20 stk.)

Dej som ostekiks, se ovenfor.

Ostecreme: 2 æggeblommer, 1 tsk. mel, 1 knsp. salt, 1/4 tsk. paprika, 1 1/2 dl fløde, 50 g revet ost, 2 blade Favorit husblas, 3 spsk. flødeskum.

Ostecreme: æggeblommer, mel, salt og paprika samt fløde røres sammen og gives et opkog. Osten tilsættes lidt ad gangen, mens man rører frem og tilbage - ikke rundt. Den udblødte husblas smeltes i den varme creme. Cremen afkøles, røres blød og blandes med flødeskum. Ostekiksene bages, afkøles på rist og lægges sammen to og to med ostecremen. Medaljerne pyntes med radiseblomster eller revne ræddiker.

★ **Ostemuffins (18 stk.)**

★ *Dej: 250 g hvedemel, 1/2 tsk. salt, 1/4 tsk. paprika, 3 tsk.*
★ *Tørsleffs bagepulver, 75 g smør eller margarine, 75 g revet ost,*
★ *1 æg, 2 dl mælk.*

Æltet dej: mel, salt, paprika og bagepulver blandes godt. Koldt smør snittes fint og hakkes ud i melet. Osten blandes i. Æg og mælk piskes sammen. En lille smule gemmes til penslingen. Dejen æltes blank og sættes som boller på smurt plade. Bollerne pensles. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 15 min. ved 200°. Spises varme med smør, radiser og blegselleri.

Ostelinser (18 stk.)

Dej: 150 g mel, 1/4 tsk. salt, 1/4 tsk. paprika, 125 g margarine,
1/2 sammenpisket æg.
Ostecreme: 2 tsk. mel, 1 knsp. salt, 1 1/4 dl mælk, 1 æg,
50 g revet ost.

Mørdej: dejen æltes sammen og hviler koldt, mens ostecremen tilberedes og afkøles. Ostecreme: alle ingredienserne undtagen osten røres sammen og gives et opkog. Den revne ost drysses i.

Mørdejen rulles ud i 2 1/2 mm's tykkelse. 18 linseforme smøres og beklædes med dej. 1 spsk. ostecreme lægges i hver form. Resten af dejen stikkes ud i runde kager, der lægges som låg og trykkes godt fast i kanten. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 25 min. ved 200°.

Ostestænger (ca. 60 stk.)

Dej: 150 g mel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 knsp. salt, 1/4 tsk.
paprika, 150 g revet ost, 1/2 æg, 150 g margarine.
Pensling: sammenpisket æg.

Mørdej: dejen æltes sammen, rulles ud og skæres i stænger på 2x10 cm. Pensles med sammenpisket æg. Bages i forvarmet ovn ca. 8 min. ved 185°. De kan gemmes i tætte dåser og lunes før serveringen.

**Der er opskrifter på varme og kolde osteretter
i Den hvide Frokostbog.**

Friturekogte kager

Sprøde, nemme klejner (ca. 80 stk.)

Dej: 2 hele æg, 100 g sukker, revet skal af 1 citron, 100 g smør eller margarine, 50 g kartoffelmel, 250 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Til kogning: 1/2 liter Monini vindrukerneolie eller 1/2 kg palmin.

Æg og sukker piskes, til det ikke knaser mere. Citronskal tilsættes. Smeltet, afkølet smør røres i. Kartoffelmel, hvedemel og bagepulver sigtes sammen og blandes i lidt efter lidt. Dejen lægges koldt, til den er fast. Den rulles ud så tyndt som muligt og skæres med klejnesporen i 5 cm brede strimler efter en lineal. Strimlerne skæres igen i spidse firkanter, der ridses på midten og vrides til klejner. Klejnerne lægges koldt. Olien eller palminen varmes i en tykbundet gryde til 180°.

Klejnerne koges hurtigt heri, 3 - 4 stykker ad gangen. Lægges på fedtsugende papir. Når klejnerne er kolde, kan de lægges i kagedåser.

★ **Bedstemors klejner (ca. 250 stk.)**

★ *Dej: 3 hele æg, 250 g smeltet smør, 250 g sukker, 3 spsk. piskefløde, revet skal af 1 citron, 1/2 dl cognac, ca. 750 g hvedemel, 1/4 tsk. hjortetaksalt.*

★ *Til kogning: Monini vindrukerneolie eller palmin.*

Æggene røres med sukkeret, til det ikke knaser mere. Smeltet, afkølet smør røres i. Fløde, citronskal og cognac tilsættes. Halvdelen af melet sigtes sammen med hjortetaksaltet og røres i lidt efter lidt. Derefter tilsættes yderligere mel, til dejen er fast. Den stilles koldt, udrulles på melstrøet bord og behandles som ovenfor.

Tykk, bløde klejner (ca. 100 stk.)

Dej: 500 g hvedemel, 1/2 tsk. hjortetaksalt, 1 tsk. kardemomme, 125 g margarine, 3 æg, 3 spsk. fløde, 175 g sukker, 1 tsk. revet citronskal.

Mel, hjortetaksalt og kardemomme sigtes sammen. Kold margarine hakkes i melet. Æg, fløde, sukker og citronskal røres sammen og hældes i. Dejen æltes sammen, stilles koldt og rulles ud i 1/2 cm's tykkelse. Klejnerne formes og koges, se ovenfor.

Krabbelurer (ca. 15 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, $\frac{1}{2}$ tsk. kardemomme, 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 25 g margarine, 25 g sukker, 1 æg, 1 dl mælk.

Fyld: 75 g marmelade.

Pensling: sammenpisket æg.

Til kogning: Monini vindrukerneolie eller palmin.

Pynt: 50 g sukker.

Mel, bagepulver og kardemomme sigtes sammen. Margarine, sukker, æg og mælk røres sammen og æltes i melet. Dejen rulles ud i $\frac{1}{2}$ cm's tykkelse, stikkes ud i runde kager, der pensles i kanten og lægges sammen to og to med marmelade. Kagerne trykkes godt sammen og koges lysebrune i varmt fedtstof. Tages op på fedtsugende papir. Serveres lune, drysset med sukker.

Berliner Pfannkuchen (ca. 15 stk.)

Dej og fremgangsmåde som ovenfor, men i stedet for 3 tsk. bagepulver bruges 25 g gær.

Krustader (ca. 75 stk.)

Dej: 250 g hvedemel, $\frac{1}{2}$ tsk. salt, evt. $\frac{1}{2}$ tsk. sellerisalt, 3 - 4 dl mælk, 1 dl øl, 2 æg.

Til kogning: olie eller palmin.

Mel, salt og mælk røres til en tyk jævning. Øl og sammenpiskede æg tilsættes. Dejen skal hvile ca. 30 min. før brugen. Krustadejernet varmes op med fedtstoffet, dyppes $\frac{3}{4}$ i dejen og stikkes igen i det varme fedtstof. Krustaderne koges lysebrune, løsnes med en gaffel og lægges med bunden i vejret på fedtsugende papir. De kolde krustader kan gemmes i kagedåser.

Kagecreme og andet kagefyld

Kagecreme 1

1 Tørsleffs cremepulver, 2 - 3 spsk. sukker, 1/2 l mælk.

Cremepulver og sukker udrøres i lidt af den kolde mælk. Resten af mælken bringes i kog. Det udrørte pulver hældes i under omrøring og gives et opkog. Cremen afkøles og røres igennem. Cremen kan evt. blandes med lidt flødeskum lige før brugen.

Kagecreme 2

1/2 liter mælk eller fløde, 4 æg, 4 spsk. sukker, 4 spsk. hvedemel eller majsstivelse, 1/2 tsk. Vanilla.

Mælken bringes i kog. Æg, sukker og mel røres sammen. Den kogende mælk dryppes i under omrøring. Cremen hældes tilbage i gryden og gives et opkog. Den afkøles, piskes igennem og smages til med Vanilla.

Kagecreme 3, koldrørt

1 Tørsleffs koldrørt cremepulver, 1/2 l mælk.

Cremepulveret drysses i den kolde mælk, mens der piskes med et piskeris ca. 1 min. Lad cremen stå i ca. 10 min. Cremen røres derefter godt igennem og er klar til brug.

Parisercreme

Kagecreme 1, 2 eller 3 blandes med flødeskum af 1 1/2 dl piskefløde.

Appelsin- og citroncreme

1 Tørsleffs cremepulver, 100 g sukker, 2 dl appelsinsaft eller citronsaft, 3 dl vand, 25 g smør.

Cremepulver, sukker og saft røres til en jævning, der røres i det kogende vand. Cremen gives et opkog med smørret og afkøles. Citroncremen smages evt. til med mere sukker.

Chokoladecreme eller othellocreme

1/2 liter mælk eller fløde, 50 g chokolade, 2 spsk. kakao, 3 spsk. sukker, 1 brev Tørsleffs cremepulver, 1 tsk. Vanilla.

Det meste af mælken eller fløden bringes i kog. Chokolade, kakao og sukker smeltes heri. Cremepulveret røres ud i resten af mælken og

tilsættes. Cremen gives et opkog, smages til med Vanila og afkøles. Flødeskum kan blandes i og evt. knuste makroner.

Chokoladecreme, koldrørt

1 brev Tørsleffs koldrørt cremepulver, 1/2 l mælk, 1 spsk. kakao.
Brugsanvisningen på emballagen følges.

Mokkacreme

Kagecreme 1 eller 2.

3 tsk. pulverkaffe eller 1 spsk. maled kaffebønner.

Mælk og kaffe koges op. Benyttes kaffebønner, må disse sies fra, før cremen koges som beskrevet side 117.

Nougatcreme

200 g Anthon Berg blød nougat, 2 1/2 dl piskefløde, pisket til skum.

Nougaten smeltes ved svag varme. Lidt af flødeskummet røres i, mens resten vendes i med let hånd.

Råcreme

2 æggeblommer, 3 spsk. flormelis, 1 tsk. Vanila, evt. 1 blad Favorit husblas. Flødeskum af 2 1/2 dl piskefløde.

Æggeblommer, sukker og Vanila røres. Den udblødte, smeltede husblas blandes i. Flødeskummet vendes i med let hånd.

Smørcreme

125 g smør, 100-125 g flormelis, 1 æggeblomme, 1 tsk. Vanila, evt. 2 spsk. kold kagecreme.

Smørret røres blødt. Sigtet flormelis drysses i. Æggeblomme og Vanila røres i. Cremen kan blandes med kagecreme. Smørcreme kan smages til med frugtsaft, vin, likør eller krydderier.

Remonce 1

50 g smør, 50 g sukker, 1/2 tsk. Vanila.

Alt røres sammen til en blød masse.

Remonce 2

50 g marcipan, 50 g smør, 50 g sukker, 1 tsk. Vanila.

Alt røres sammen til en blød masse.

Glasurer

Glasur

150 g flormelis, ca. 2 spsk. kogende vand.

Sigtet flormelis røres med kogende vand til en blød masse, der trækkes over kagen, før glasuren er afkølet og stivnet. I stedet for vand kan sukkeret røres ud med citronsaft, vin eller likør. Glasuren bliver mest blank, når den udrøres med varm væske. Glasuren kan farves med frugtfarve. Flormelis kan sigtes med kakao, kaffepulver, Vanila eller andre krydderier, der kan give glasuren smag.

Chokoladeglasur

1/2 dl vand, 1 spsk. revet chokolade, 1 spsk. kakao, ca. 100 g flormelis.

Vand, chokolade og kakao koges ved svag varme, til det er jævnt. Sigtet flormelis røres i, til glasuren har en passende konsistens.

Kransekageglasur

1 æggehvide, ca. 150 g flormelis, 1/2 tsk. eddike.

Upisket æggehvide røres længe med sigtet flormelis og eddike, til glasuren er hvid og blød, men dog så fast, at rørefurerne bliver stående.

Knækglasur

125 g sukker, 1/2 dl kogende vand, 1 spsk. eddike.

Sukker og kogende vand røres sammen og koges med eddiken ca. 20 min. ved god varme, til en dråbe af siruppen stivner glashårdt i koldt vand. Gryden stilles i kogende vand, mens man glaserer, så man undgår, at glasuren stivner før brugen.

Frosting, amerikansk glasur

250 g flormelis, 1/2 dl vand, 1 stiftisket æggehvide.

Flormelis og vand koges i åben gryde til knækprøven, se knækglasur ovenfor, og hældes under piskning i den stiftiskede æggehvide. Frostingen piskes, til den begynder at blive jævn og smøres på kagen, før den er stivnet. Den kan farves eller krydres forinden.

Overtrækschokolade

Smeltes over vandbad. Følg brugsanvisningen på emballagen.

Chokoladeovertræk, blødt

*200 g overtrækschokolade, 80 g usaltet smør, 2 tsk. portvin,
1 æggeblomme.*

Chokoladen smeltes over vandbad. Smørret røres i, røres glat, vinen tilsættes, og når massen begynder at stivne røres æggeblommen i. Dette overtræk bliver ikke blankt, men er til gengæld let at skære.

Bagning uden sukker

Opskrifterne er tænkt som en hjælp, hvis man vil glæde en diabetiker med lidt lækkeret. Selv om bagværket er sukkerfrit, indeholder melet *kulhydrater*, som må lægges til, hvis man er på afvejet kost. Kagespisning må da trækkes fra brød- og kartoffelrationen. Generelt er bagværket ret fedtholdigt og bør kun nydes i en begrænset mængde. I alle opskrifterne er regnet med sødetabletter, der hver søder som 1 stykke sukker, svarende til 6 g sukker. Bruger man sødetabletter, som søder som 2 stykker sukker, bruges kun halvdelen af det antal, der er nævnt i opskrifterne. Sødetabletterne fordeler sig bedst i dejen, hvis de knuses og smeltes i 1 spsk. varmt vand. Man kan også bage med flydende sødemidler og følger da brugsanvisningen.

Klejner (ca. 100 stk.)

I hele portionen: ca. 11.288 KJ. Heraf er 30 g (4,5%) protein, 198 g (66,6%) fedt og 192 g (28,9%) kulhydrat.

1 helt æg, 85 g smeltet smør eller margarine, 20 sødetabletter, svarende til ca. 120 g sukker, 2 spsk. fløde, 1 spsk. cognac eller snaps, 1 tsk. revet citronskal, 250 g hvedemel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1-2 dl Monini vindrukerneolie til kogningen.

Ægget piskes sammen. Smeltet, håndvarmt smør røres i. Sødetabletterne knuses og smeltes i 1 spsk. varmt vand, blandes med fløde og spiritus samt citronskal og røres i æggemassen. Mel og bagepulver sigtes sammen og blandes i. Dejen stilles koldt, til den er fast, æltes igennem og rulles ud på melstrøet bord, så tyndt som muligt. Den skæres med klejnesporen i spidse firkanter efter en linial. Firkanterne rides i midten, drejes til klejner og lægges på melstrøet fad. Når alle klejnerne er formet, varmes olien til 185°. Klejnerne koges hurtigt lysebrune deri, affedtes på gråt papir og gemmes i kagedåser. Klejnerne suger ca. 1 dl olie, der er talt med i jouleregnskabet.

Vanillekranse (ca. 80 stk.)

I hele portionen: ca. 10.597 KJ. Heraf er 34 g (5,5%) protein, 176 g (63%) fedt og 196 g (31,5%) kulhydrat.

250 g hvedemel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, 185 g smør eller margarine, 25 g smuttede hakkede mandler, 25 sødetabletter, svarende til ca. 150 g sukker, 1 helt æg, 1 vanillestang.

Mel og bagepulver sigtes sammen. Koldt smør smuldreres i. Mandlerne tilsættes. Sødetabletterne knuses, smeltes i 1 spsk. varmt vand og røres sammen med ægget og kornene af den flækkede vanillestang. Dejen æltes sammen hermed. Den males gennem kødmaskinen i takkede stænger, der skæres i 8-10 cm lange stykker. Heraf formes kranse, der bages på bagepapir eller smurte plader i forvarmet ovn: ca. 8 min. ved 200°.

Jødekager (ca. 100 stk.)

I hele portionen: ca. 9.609 KJ. Heraf er 29 g (5%) protein, 154 g (61%) fedt og 192 g (34%) kulhydrat.

250 g hvedemel, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 175 g smør eller margarine, 20 sødetabletter, svarende til ca. 120 g sukker, 1 helt æg. Pensling og pynt: sammenpisket æg, kanel.

Mel og bagepulver sigtes sammen. Smørret smuldreres i. Knuste sødetabletter smeltes i 1 spsk. varmt vand, røres sammen med ægget og æltes i dejen. Den kan lægges koldt, til den er fast. Dejen rulles ud så tyndt som muligt, udstikkes i runde kager, der pensles med æg og drysses med kanel. Bagetid på bagepapir eller smurte plader i forvarmet ovn: ca. 8-10 min. ved 200°.

Jamaicakager (ca. 50 stk.)

I hele portionen: ca. 8.080 KJ. Heraf er 25 g (5,3%) protein, 133 g (62,4%) fedt og 154 g (32,3%) kulhydrat.

200 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/2 tsk. ingefær, 1/2 tsk. nelliker, 1 tsk. kanel, 150 g smør, 25 sødetabletter, svarende til ca. 150 g sukker, 1 helt æg.

Mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen et par gange. Koldt smør hakkes i. Sødetabletterne knuses, smeltes i 1 spsk. varmt vand, piskes sammen med ægget og æltes i dejen. Dejen trilles i tommeltøt-tykke pølser, der skæres i skiver på 2 cm. De stilles på højkant på bagepapir eller smurte plader, trykkes med en gaffel på kryds og tværs, så de bliver flade og ternede. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 15 min. ved 185°.

Kammerjunkere (ca. 75 stk.)

I hele portionen: ca. 6.741 KJ. Heraf er 32 g (8,2%) protein, 75 g (42,4%) fedt og 196 g (49,4%) kulhydrat.

250 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/4 tsk. kardemomme, 75 g smør, 5 sødetabletter svarende til ca. 30 g sukker, 1 dl mælk, 1 æg.

Mel og bagepulver og kardemomme sigtes sammen. Koldt smør smuldres i melet. Sødetabletterne knuses, smeltes i 1 spsk. varmt vand, blandes med mælk og æg og æltes i melet. Dejen rulles ud på melstrøet bord i 1 1/2 cm's tykkelse, udstikkes i runde kager på størrelse med 5-kroner og stilles på bagepapir eller smurte plader. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 10 min. ved 200°. Bollerne flækkes og tørres på plade ca. 15 min. ved 175°.

10 små sandkager

I hele portionen: ca. 5.785 KJ. Heraf er 25 g (7,3%) protein, 97 g (63,7%) fedt og 99 g (29%) kulhydrat.

100 g smør eller margarine, 22 sødetabletter, svarende til ca. 132 g sukker, revet skal af 1/2 citron, 2 hele æg, 50 g rismel, 75 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Smørret røres blødt. Knuste sødetabletter smeltes i 1 spsk. varmt vand og tilsættes. Citronskal og sammenpiskede æg røres i skiftevis med rismelet. Hvedemel og bagepulver sigtes sammen og blandes i til sidst. Dejen fyldes i 10 smurte linseforme. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 12 min. ved 225°.

Julekage

I hele portionen: ca. 9.100 KJ. Heraf er 46 g (8,7%) protein, 129 g (53,7%) fedt og 202 g (37,7%) kulhydrat.

35 g gær, 1 dl håndvarm mælk, 125 g smeltet smør, 1 knsp. salt, 10-12 sødetabletter, svarende til ca. 60-72 g sukker, 250 g hvedemel, 1/4 tsk. kardemomme, 2 hele æg.

Pensling og pynt: sammenpisket æg, hakkede mandler.

Gær og lunken mælk røres sammen. Smør og salt tilsættes. Sødetabletterne knuses, smeltes i 1 spsk. varmt vand og blandes i. Mel og kardemomme sigtes sammen og røres i skiftevis med de sammenpiskede æg. Gem lidt heraf til penslingen. Dejen æltes godt med ske, dækkes med et klæde og stilles lunt ca. 1/2 time. Den æltes om med ske, fyldes i en smurt, melstrøet springform, pensles og drysses med mandler. Dejen efterhæves lunt 1/2 time eller 8-10 timer i køleskabet. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 25 min. ved 250°.

Teboller (12-15 stk.)

I hele portionen: ca. 6.426 KJ. Heraf er 32 g (8,6%) protein, 67 g (39,6%) fedt og 196 g (51,8%) kulhydrat.

250 g hvedemel, 3 tsk. Tørseffs bagepulver, 1/4 tsk. kardemomme, 1/8 tsk. salt, 65 g smør, 12 sødetabletter, svarende til ca. 72 g sukker, 1 dl mælk, 1 æg. Pensling: sammenpisket æg og mælk.

Mel, bagepulver og kardemomme sigtes sammen, saltet blandes i. Koldt smør smuldres i melet. Sødetabletterne knuses, smeltes i 1 spsk. varmt vand, blandes med mælk og æg (gem lidt til pensling) og æltes i melet. Dejen æltes godt med ske og sættes med 2 skeer på bagepapir eller smurte plader, som boller, der pensles glatte. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 15 min. ved 225°.

Frugtstænger

I hele portionen: ca. 8.202 KJ. Heraf er 30 g (6%) protein, 94 g (44%) fedt og 243 g (50%) kulhydrat.

Mørdej: 250 g hvedemel, 1/4 tsk. Tørseff bagepulver, 100 g smør, 5 sødetabletter, svarende til ca. 30 g sukker, 1 helt æg.

Fylde: 4 æbler (400 g), 18 sødetabletter, svarende til ca. 108 g sukker, 1 dl vand.

Mel og bagepulver sigtes sammen. Koldt smør hakkes i. Knuste sødetabletter smeltes i 1 spsk. varmt vand og piskes sammen med ægget. Dejen æltes sammen hermed og kan lægges koldt, til den er fast. 2/3 af dejen rulles ud i to aflange flader, der lægges på bagepapir eller smurt plade. De skyllede æbler rives, sødes med knuste sødetabletter, udrørt i 1 dl vand, og lægges i en stribe midt på dejfladerne. Dejen foldes fra siden ind om fyldet. Resten af dejen rulles ud, skæres i strimler og lægges i gittermønster på æblerne. Dejen kan pensles med æg. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 20 min. ved 200°.

Linser (ca. 20 stk.)

I en linse: ca. 435 KJ. Heraf er 3 g (10%) protein, 6 g (49%) fedt og 10 g (41%) kulhydrat. Mørdej som ovenfor.

Kagecreme: 2 dl mælk, 2 hele æg, 1 spsk. Tørseffs Kogecremepulver, 6 sødetabletter, svarende til ca. 36 g sukker, 1 vanillestang.

Mælk, æg og cremepulver, knuste sødetabletter og vanillekorn røres sammen og gives et opkog. Cremen afkøles, fyldes i dejforede linseforme og dækkes med et dejlåg. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 25 min. ved 200°.

Varekundskab

HÆVEMIDLER

Et godt og virksomt hævemiddel er den første betingelse for at opnå et vellykket bageresultat. Det meste bagværk i bogens opskrifter er fremstillet med Tørsleffs bagepulver.

Under bagningen udvikler hævemidlerne en luftart, kultveilte(CO_2), der hæver dejen. Samtidig danner gluten – et af meleets proteiner – et sejt, sammenhængende maskenet, der til sidst stivner om luftblærerne og holder brødet let og porøst.

Gær er levende celler, der arbejder hurtigst ved en temperatur på 37° . Gærcellerne ligger i dvale i kulde og kan dræbes ved for stærk varme. Gæren skal være lys og smidig, den må ikke smuldre. Gæren skal altid udrøres i mælk eller vand. Salt og sukker hæmmer gærens virksomhed og bør ikke tilsættes direkte. Til hurtig hævning udrøres gæren i håndvarm mælk, og dejen stilles lunt. Til langsom hævning lægges dejen med kold mælk og stilles koldt.

Andre hævemidler som hjortetaksalt og potaske (der gør sprød) og natron forringes ved opbevaring, fordi de tiltrækker luftens fugtighed og enten klumper eller flyder ud. Disse hævemidler kan alle erstattes af Tørsleffs bagepulver (der beregnes dobbelt mængde).

ÆG

Æg virker som binde- og hævemiddel i dejene. Hæveevnen skyldes den indpiskede luft, der udvider sig under bagningen og gør kagerne lette.

HVEDEMEL

Når der i opskrifterne angives mel, menes altid hvedemel. Man skelner mellem hård og blød hvede. Hård hvede har et stort glutenindhold.

FEDTSTOF

Til kager kan anvendes smør, margarine, fedt eller olie.

Plantemargarine kan anvendes, hvis emballagen er mærket:

”Egnet til bagning”.

SUKKER

Når der i opskrifterne angives sukker, menes stødt melis.

Flormelis sigtes før brugen.

Alfabetisk register

A

Abrikoskage.....	9
Abrikoslagkage.....	72
Alliance-sandkage.....	9
Amerikansk citron-marengs-pie.....	75
Amerikansk kvik-kage, br.....	19
Amerikansk æblepie.....	81
Ananaslagkage, mørk.....	72
Ananskage.....	10
Ananskage, upside down.....	27
Appelsincreme.....	117
Appelsinkage, sønderjysk.....	10
Appelsinlagkage.....	72
Appelsintasker.....	37
Aristokrater.....	50
Astakage.....	10

B

Bagning uden sukker.....	120
Banan-citrongelé- lagkage.....	73
Banankage, engelsk.....	13
Baronessekager.....	50
Bedstemors klejner.....	115
Berliner Pfannkuchen.....	116
Biskuitdej.....	26
Bistik.....	73
Blommekage 1 og 2.....	74
Blue star boller.....	101
Borgmesterstang.....	110
Bradepandekage med marengs.....	11
Bradepandekage, Friisenborg.....	13
Bradepandekage, honning.....	32
Bradepandekage, sirups.....	33
Brownies.....	61
Brune kager.....	35
Brunsvigere.....	106

Brunsvigerkage.....	27
Brunsvigerkrans, flettet.....	106
Bryllupskage.....	69
Butterdej.....	84
Butterdejssnitter.....	84
Bäckenkage.....	11

C

Chokoladebunde.....	74,80
Chokoladecreme.....	117
Chokoladecreme, koldrørt.....	118
Chokoladeglasur.....	119
Chokolade-honningkage.....	32
Chokoladekage.....	11
Chokoladekage, konsulindens.....	28
Chokoladekage, polsk.....	28
Chokoladekager.....	41
Chokoladekager, fru Vilmar's.....	57
Chokoladelagkage.....	74
Chokolademarengs.....	67
Chokolademarengs, rutebiler.....	68
Chokoladesmåkager.....	50
Chokoladeovertræk.....	119
Chokoladeovertræk, blødt.....	120
Citroncreme.....	117
Citronkage.....	12
Citronkager.....	41
Citron-marengs-pie.....	75
Citronmuffins.....	102
Citronsandkage.....	12
Citronsnitter.....	86
Citrontærte, Genua.....	75
Cognackager.....	41
Colombusdej.....	37

D

Dessertmakroner.....	66
Drømme.....	57
Drømmekagen fra Brovst.....	28

E

Eidammerboller.....	92
Engelsk banankage.....	13
Engelske ingefærkager.....	55
Engelsk julekage.....	13
Engelsk tekage.....	24

F

Farinkager.....	53
Fastekringler.....	99
Fastelavnsboller, nemme.....	100
Fastelavnsboller med fyld.....	100
Fastelavnskatte.....	100
Fedtebrød, sønderjyske.....	42
Fedtkager, sønderjyske.....	56
Finsk brød.....	51
Florentinere.....	86
Flutes.....	94
Flødekranse, Fru Friis.....	39
Forlovelseskranse.....	42
Formkager.....	8
Fragilités.....	87
Franskbrød.....	93
Franske mandelpleskner.....	60
Franske vafles.....	85
Fransk æbletærte.....	82
Friis chokoladesmåkager.....	50
Friisenborg bradepandekage.....	13
Friisenborgkage.....	14
Friis flødekranse.....	39
Friis småkagedej.....	39
Frosting.....	119
Frugtærte.....	76
Fuldmåner.....	37
Fyrstetærte.....	76
Fødselsdagskringle.....	108

G

Gaffelkager.....	51
Gaffelkager, engelske.....	51

Galopkringle	107	Julehjerter og kagemænd	34	Kokossnitter	62
Galop-æblekage	25	Julekage	16	Kokostærte, Mangors	78
Genua citronstærte	75	Julekage, engelsk	13	Kokostærte, Wiener	78
Glaser	119	Julekage, hurtigbagt	106	Kommenskringler	99
Godnatkringle	107	Julekage med gær	105	Konditorkager	84
Grahamsbrød	94	Julens honningkage	32	Kongeruller	87
Grahamskiks	113	Julens krydderkage	18	Konsulindens chokoladekage	28
Grovboller	97	Julestollen	105	Konvolutter	38
Grovbrød	94	Juletræsfigurer	34	Korendekage	18
Grøn kage	14	Jødekager 1 og 2	43	Korendekager	63
Guldage	14	Jødekager, Mangors	43	Koriandernødder	52
Gulerodskage	14	K		Krabbelurer	116
Gullaschbaroner	42	Kaffebrød, Jennys	61	Kransekage	65
Gylden kage	8	Kaffebrød, svenske	62	Kransekagekonfekt	65
H		Kaffekage	16	Kransekageglasur	119
Halvmåner	38	Kagecreme 1, 2 og 3	117	Krible krable	44
Harlekinkage	15	Kagecreme, koldrørt	117	Kringle	107, 108
Havregrynskage	15	Kagemand	108	Krumkager	58
Havregrynskager	64	Kakaoroulade	83	Krustader	116
Havregrynskranse	47	Kammerjunkere	103	Krydderboller	97
Havremuffins	102	Kanelbrød	62	Krydderkage	18
Himmerigsmundfulde	88	Kanelkage	16	Krydderkage, julens	18
Hindbærnsnitter	61	Kanellagkage	77	Krydderkage med squash	18
Hollandske speculaas	46	Kanelsnegle	110	Kræmmerhuse 1 og 2	87
Hollandsk tekage	24	Kanelsnegle, hurtigbagte	111	Kvertbrød	96
Honning-bradepandekage	32	Karamelkage	16	Kvargboller	97
Honningbrød	31	Karamelkræmmerhuse	88	Kvik kaffekage	16
Honningkage	32	Kardemommemus	55	Kvik-kage, amerikansk	19
Honningkage, chokolade	32	"Kartofler"	92	Kærnemælkskage	20
Honningkager, fru Trolles	31	Kartoffelmelskager	44	Kærnemælkstvebakker	103
Honning-roulade	33	Kartoffelsandkage, Karens	17	L	
Horn, rundstykker	98	Kastaniekage	17	Ladyfingers	60
Horn, smør	103	Kattetunger	60	Lagkagebunde 1 og 2	70
Horn, søndags	104	Kiks	113	Linser	88
Horn, Vanila	104	Kikskage	28	Liselejekager	52
Hveder	98	Klejner, bedstemors	115	Lussinger, søde	52
Hverdagssandkage	9	Klejner, nemme	115	Lørdagskrans	20
Hævemidler	124	Klejner, tykke, bløde	115	M	
Håkonkager	51	Kniplingskager	64	Makronbunde	66
I		Knægglasur	119	Makroner, dessert	66
Imperial tærte	76	Kokosbunde	71	Makronkonfekt	66
Indisk telagkage	77	Kokoskage	17	Makronsnitter	66
Ingefærkage	15	Kokoskranse	47	Mandelbuer	57
Ingefærkager, engelske	55	Kokosmakroner	64	Mandelkage	20
J		Kokosrand	64	Mandelpleskner	60
Jennys kaffebrød	61	Kokosroser	56	Mandelrand	67
		Kokossøjfer	38		

Mandeltærte	29	Pepitakranse	47	Snegle, hurtigbagte	111
Mangors jødekager	43	Petits fours	90	Snobrød	96
Mangors kokostærte	78	Pleskner	60	Sodakage	23
Marcipankonvolutter	38	Plumkage	22	Solskinskage	29
Marengsbunde	71	Postejer	104	Sorte øjne	8
Marengs, hvide	67	Præstekraver	48	Specier, 3-	59
Margrethesnitter	44	R		Specier, 4-	53
Marmorkage	21	Raspkage	29	Speculaas, hollandske	46
Mazariner	89	Remonce 1 og 2	118	Squash krydderkage	18
Mazarinkage	21	Riskager	90	Stikkelsbærtærte	80
Medaljer	89	Rismelskage	23	Strassburgere	48
Mickey Mouse kage	21	Rismelspleskner	58	Strutter	99
Mokkacreme	118	Rismelssandkage	23	Studerterbrød	92
Morgenbrød	98	Rismelstrekanten	63	Sukkerbrødsdeje	26
Muffins, citron-	102	Romkager	85	Sukkerkage,	
Muffins, havre-	102	Romkugler	92	fru Holmgrens	30
Muffins, oste-	114	Rosinboller	105	Sukkerkringler	46
Mørdeje	37	Rosinbrød	105	Sukker-mandelkager	39
Mørdejsbunde	71	Rosinkage	23	Svesketærte	81
Mørdejsskaller	89	Roulade 1 og 2	83	Syltetøjskager	38
N		Roulade, honning-	33	Sølvkage 1	24
Napoleonshatte	89	Roulade, kakao-	83	Sølvkage 2	30
Napoleonskager	85	Rugbrød	95	Søndagshorn	104
Nougatcreme	118	Rugbrød, surdej	95	Søsterkage, Vølles	112
Nødekager	90	Rugbrødslagkage	80	T	
Nøddelagkage	78	Rugkiks	113	Tante Bruns kage	11
Nøddemarengskage	22	Rundstykker	98	Tarteletter	85
Nøddekrans	78	Rungstedkage	109	Tebirkes	98
O		Rutebiler	68	Teboller	101
Orangekage	22	Råcreme	118	Tekage, engelsk	24
Orangesandwich	45	S		Tekage, hollandsk	24
Orangetærte	79	Sachertærte	80	Telagkage, indisk	77
Orientalisk kage	8	Safranscones	102	Theo's kager	40
Ostekiks	113	Samsøkager	45	Toscakage	25
Ostelinser	114	Sandkage, ægte	8	Tusindfyd	54
Ostemedaljer	113	Sandtoppe	58	Tusindårskage	25
Ostemuffins	114	Sahrah Bernhard kager ..	91	Tusindårskager	59
Ostestænger	114	Scones	101	Tvebakker	102
Othellocreme	117	Serinakager	53	Tærte Imperial	76
Othellokage	79	Sigtebrød	95	V	
Overtrækschokolade	119	Sirups-bradepandekage ..	33	Vafler, franske	85
P		Sirups-lagkage	33	Valnødekager	39
Paddehatte	68	Skøre krans	48	Vandbakkelse	91
Parisercreme	117	Smørcreme	118	Vaniliahorn	104
Parisersnitter	45	Smørhorn	103	Vanilakager	54
Pebernødder	55	Smørkage	111	Vanilakranse	49
Pebernødder, brune	34	Småkagedej, Friis	39	Vanillasandkage	12
		Snegle, kanel-	110	Vanillekrans 1 og 2	48, 49

Varekundskab.....	124
Vindmøller.....	40
Vinkager.....	49
Vølles søsterkage.....	112

W

Waleskrans.....	112
Walesstang.....	112
Wienerbrød.....	109
Wiener kokostærte.....	78

Æ

Æblekage, galop-.....	25
Æblekrabber.....	40
Æblepie, amerikansk.....	81
Æbler i slåbrok.....	86
Æblestang.....	109
Æbletærte, fransk.....	82
Æbletærte, lukket.....	82
Æbletærte, åben.....	82
Æggeblommekager.....	68

Tørsleffs Husmoder Service

Hele Danmarks køkkenhjælp

Tørsleffs Husmoder Service blev oprettet i 1939 med det formål, at hjælpe danske husmødre med råd og vejledning om Tørsleffs produkter. Det viste sig hurtigt, at behovet for vejledning i alle typer husholdningsspørgsmål var stort, og især under besættelsen med vareknaphed var der en udbredt interesse for at lære nyt.

Erfarne husholdningslærere varetog aktiviteterne i Tørsleffs Husmoder Service, som bl.a. omfattede udgivelse af Tørsleffs kogebøger, afholdelse af madlavningskurser, afprøvning og udvikling af nye opskrifter, produktudvikling og ikke mindst daglig telefonrådgivning.

Nye tider - nye skikke

De senere år har det ikke været muligt at opretholde samme service som tidligere, selv om behovene for oplysning, om den daglige husholdning er ikke blevet mindre - tværtimod er der en stigende interesse for både spændende og sund mad. Men her, som på så mange andre områder, løses problemerne nu med internettet.

Tørsleffs Husmoder service er åben i et begrænset antal timer i sylte højsæsonen (maj – oktober). Åbningstider kan variere. Har du spørgsmål om produkter, er du altid velkommen til at kontakte Haugen-Gruppen på tlf.: 3634 3000, eller på info@haugen-gruppen.dk

Find mere information om produkter, opskrifter m.m. på www.torsleffs.dk

