



Julens beste gleder

Innhold

Varme drikker

- s.5 Hot kyllingsuppe, Kakao, Appelsingløgg,
Glovarm ep ledrikk

Brød

- s.7 Nøttebrød, Brød m/epler og kanel, Snurrer

Småsnacks

- s.9 Dadler m/ost, Brie m/fiken, Jarlsbergsticks,
Pepperkakemuffins m/blåmuggost

Julegodter

- s.11 Sjokoladetrøffel, Fikenboller, Mandelknekke,
Sjokoladekarameller

Myke kaker

- s.13 Myk pepperkake, Mor Monsen, Honningkake,
Kokosbrownies

Tørre kaker

- s.15 Sjokolade- og nötteruter, Cookies,
Brune pinner, Biscotti
s.17 Serinakaker, Krumkaker, Berlinerkranser,
Mandelflarn

En deig, mange slag

- s.19 Jakkruter, Tyske skiver, Syltetøykaker,
Smørkranser, Sukkerstjerner, Fylte kjeks

Desserter

- s.21 Karamellpudding, Riskrem, Råkrem,
Himmelsk lapskaus, Crème Brûlée

Smakfulle gaver

- s.23 "Fårs" yndlingskake, Julekake, Vørterkake
s.25 Fruktkake, Sitroncurd, Mokkalikør, Eggelikør
s.27 Karrisild, Marinert ost, Sennepssild
s.28 Innpakkingstips

Pepperkaker

- s.29 Pepperkakekalender
s.30 Pepperkakehusmønster
s.33 Pepperkakebaking



Inviter store og små til juleverksted!



Lussekatter

Ca 30 stk

150 g TINE Meierismør
5 dl TineMelk Hel
50 g gjær
1 g safran el ½ ts gurkemeie
150 g sukker
½ ts salt
2 ts kardemomme
ca 13 dl hvetemel

Pensling og pynt:
1 sammenvispet egg
1 dl rosiner
I stekeovnen: 250 °C i ca 5-8 min.
Midt i ovnen.

Smelt smøret. Tilsett melken.
Smuldre gjæren i bakebollen og
rør den ut i litt av den lunkne
melkeblandingene.

Bland i resten av væsken.
Rør i sukker, salt, kardemomme,
safran/gurkemeie og mel til
deigen er passe fast. La deigen
heve under plast på lunt sted
til dobbel størrelse.

Strø litt mel på bordet, elt deigen
godt. Del deigen i biter og
trill dem til lange fingertykke
pølser. Form ulike lussekatter,
alt etter fantasi. Legg dem
på bakepapir eller smurt

stekeplate og la dem heve
under plast på lunt sted
ca 15 minutter. Pensle med
sammenvispet egg og pynt
med rosiner. Stek lussekattene
midt i ovnen. Avkjøl på rist.



I koppen kan du servere noe varmt,
sterkt eller mettende

Kakao med marshmallows



Glovarm epaledrikk



Hot kyllingsuppe



Appelsingløgg

Kakao med marshmallows

4-6 glass

- 1 l TineMelk Hel
- 1 plate kokesjokolade marshmallows

Ha melk og sjokoladebiter i en kjele. Kok opp under omrøring. Legg marshmallows i bunnen på glass eller krus og hell sjokoladen over.

Hot Kyllingsuppe

4 porsjoner

- 2 kyllingfileter
- 1 eple
- 1 gul løk
- 2 ss TINE Meierismør
- 1 ss karri
- 2 bokser (å 400 g) hermetiske tomater, hakkede
- 1 dl vann
- 3 dl TINE Matfløte
- 2 grønnsaksbuljongterninger
- 1 ts sukker
- salt og pepper
- ½ dl persille, finhakket

Del kyllingen i biter, skrell og del eplet i mindre biter, finhakk løken. Smelt smøret i en kjele, fres alt i smøret til tilsett karri, vann, buljongterningene og matfløten. La alt få et oppkok og la det småkoke i 5-10 min. Smak til med salt, pepper og sukker. Dryss hakket persille over rett før servering. Serveres med godt brød til.



Glovarm epledrikk

- 10 dl Sunniva Original Eplejuice
- Skall og saft av 1 appelsin
- Skall og saft av 1 sitron
- 1 ts kardemommekjerner
- 1 kanelstang
- 3 nellikspikere
- 1 ss honning

Bland alt i en kjele. Kok opp og la det trekke i ca 10 minutter. Avkjøl med krydderne i ca 1 time slik at kryddersmaken blir trukket godt ut. Varm opp igjen.

Appelsingløgg

- Kan lages i forkant og varmes opp.
- 5 dl Sunniva Original Appelsinjuice
 - 3 dl Sunniva Original Eplejuice
 - 2 appelsiner i skiver
 - 3 ss honning
 - 1 kanelstang
 - ½ ts knuste kardemommekjerner
 - 2 ts fersk revet ingefær

Bland appelsin- og eplejuice, appelsiner i skiver, honning, kanelstang, kardemomme og ingefær i en kjele. Varm forsiktig opp og la det varmes ca 10 minutter. Sil av appelsiner og krydder. Server i glass, gjerne med gresskarfrø eller pistasjnøtter.



Alt det deilige pålegg i julen
fortjener det beste brødet



Nøttebrød



Brød med smak av epler og kanel



Snurrer



Brød med smak av epler og kanel

2 brød

4 dl havregryn
6 dl (2 beger) TINE Matyoghurt
50 g (1 pk) gjær
2 syrlige epler
2 ss TINE Meierismør, smeltet
3 ts salt
2 ts kanel
2 dl sammalt hvete, grov
ca 8 dl hvetemel
3 dl hasselnøtter

Hvetemel til utbaking

I stekeovnen: 200 °C, 20-25 min.
Nederst i ovnen.

"Rist" havregrynen gyllenbrune i en tørr kasserolle under omrøring. Avkjøl.

Smuldre gjæren i en bolle. Varm matyoghurten til den er lunken og hell den over gjæren. Rør til den er opplost. Riv eplene grovt på riyjern og hell det i yoghurten. Tilsett smør, salt og kanel. Bland i de ristede havregrynen, det sammalte melet og så mye hvetemel at deigen blir passe fast og ikke klisser. Arbeid til en smidig deig. La deigen heve under plast på lunt sted i ca 45 minutter. Ha deigen på melet bakebord og elt den godt. Del deigen i to like store biter og klem dem litt ut. Fordel de hele nøttene på deigbitene og trykk dem ned i deigen. Form litt ovale brød og legg dem på bakepapir på stekeplate. La dem heve ca 20 minutter på lunt sted. Snitt i de ferdighevede brødene med en spiss kniv. Når du banker på undersiden av brødet skal det være en hul lyd.

Nøttebrød

2 runde brød

50 g gjær
1 ts salt
 $\frac{1}{2}$ l TineMelk Kultur
1-2 ts honning
2 ss TINE Meierismør, smeltet
3 dl valnøttkjerner
1 dl sesamfrø
ca 600 g hvetemel

I stekeovnen: 200 °C, ca 30 min.
Nederst i ovnen.

Lunk melken og smuldre gjæren i den. Ha i salt, honning, smeltet smør, valnøttkjerner og sesamfrø. Bland godt sammen og ha i så mye hvetemel at du får en passe fast deig. La deigen heve under plast på lunt sted til ca dobbel størrelse. Del deigen i to, og trill hvert emne til runde brød. La brødene etterheve på smurt stekeplate eller bakepapir på lunt sted under plast. Pensles med sammenvispet egg eller vann og dryss over litt havregryn. Stek brødene. Avkjøl dem på rist.

Snurrer

NÅ Familiepizza

Eller lag deig selv

2 ss TINE Meierismør

2½ dl TineMelk Skummet

½ pk (25 g) gjær

1-2 ts salt

ca 7 dl hvetemel

Forslag til fyll:

ferdig pizzasaus eller pestosaus

1 liten løk, finhakket

evt presset hvitløk

oregano, basilikum el.a. krydder

ca 100 g kjøtpålegg

200 g Revet Jarlsberg eller annen revet ost

Garnering:

Eggpensling

Revet Jarlsberg

I stekeovnen: 230 °C, ca 15 min.

Midt i ovnen.

Trill den ferdige pizzadeigen på bordet. Smør på saus og fordel det andre fyllet oppå.

Rull sammen fra langsiden og skjær i 2-3 cm tykke skiver.

Legg på stekeplate kledd med bakepapir. Pensle med sammenvispet egg og dryss på ost.

Stek. Avkjøl på rist.

Eller: Smuldre gjæren i bakebollen. Smelt smoret, tilsett melken og la det bli fingervarmt. Hell litt av væsken over gjæren og rør til den er opplost. Tilsett salt og mel slik at deigen blir glatt og smidig og slipper bollen. La deigen heve under plast på lunt sted, ca 20 minutter. Kjevle deigen til et rektangel, ca 20 x 40 cm. Smør saus på deigen. Dryss over løk og krydder og fordel kjøttet oppå.

Dryss mesteparten avosten over. Rull leiven sammen fra langsiden. Skjær den i 2-3 cm tykke skiver.

Legg snurrene på bakepapir eller smurt plate. Heves under plast på lunt sted ca 30 minutter. Pensle med egg og dryss over resten avosten før snurrene stekes midt i ovnen. Avkjøl på rist.

Ny ori på tradisjonell mat!



Brie med ferske fiken



Dadler med ost



Jarlsberg stick



Pepperkakemuffins med blåmuggost

Småsnacks som kan serveres på juleverkstedet:



Dadler med ost

10 dadler

50-100 g Vellagret Norvegia
eller annen lagret ost

Skjær et snitt i dadlene på langs,
men ikke helt igjennom.
Ta ut steinene.
Skjærosten i små staver.
Legg stavene i dadlene og
trykk sammen. Skjær i de fylte
dadlene på tvers. Server.

Brie med ferske fiken

ca 150 g Brie Reverend

eller annen Brie

3-4 ferske, modne fiken

Del ostene i små biter og fikenene
i båter. Fest fikenbåtene i ostene
med tannstikker eller andre
pinner.

Jarlsberg stick

Skjær strimler av Jarlsberg.

Smelt mørk sjokolade og dyppe
den ene enden i sjokoladen.

Pepperkake-muffins med blåmuggost

Ca 22 små eller ca 10 store

100 g TINE Meierismør
2½ dl sukker
2 egg
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts kardemomme
2 ts kanel
1 ts ingefær
1½ dl TineMelk Hel

Tilbehør:

Ca 100 g Royal Blue, Selbu Blå eller
anden blåmuggost

I stekeovnen: 200 °C, 10-12 min.
Midt i ovnen.

Rør smør og sukker lett og
porøst. Tilsett eggene,
ett av gangen, rør godt mellom
hvert egg. Bland melet med
bakepulver og krydder.
Rør melblanding i smørkremen
vekselvis med melken.
Fyll muffinsformene $\frac{3}{4}$ fulle
og stek muffinsen midt i ovnen.
Legg rause skiver avosten på
muffinsen ved servering.



Sjokoladetrøffel

Sjokolade karameller

Hjemmelagede fristelser
er uimotståelige



Fikenboller



Mandelknekke

Fikenboller

250 g myke, tørkede fiken
100 g marsipanmasse
3 ss kakao
50 g TINE Meierismør
Garnering: Kokos

Finhakk fikenene og bland med grovt revet marsipanmasse og kakao. Arbeid inn smøret og form til små kuler. Rull dem i kokos. Oppbevares kjølig.

Sjokoladetrøffel

Ca 35 stk

2½ dl TINE Kremfløte
300 g mørk sjokolade
2 ss konjak eller rom
Til å rulle i:
1 dl kakao

Kok opp fløten. Ta kjelen fra varmen, bryt sjokolade og ha den i. Tilsett konjakken og rør til sjokoladen smelter. Hell røren i en form, dekk til og sett det kaldt natten over. Lag kuler med kulejern som er skyllt i varmt vann. Form den eventuelt enda rundere med hendene (de må ikke være varme). Rull trøflene i kakao.

TIPS: Disse er lette å lage, men gjør det over to dager. Kok opp fløten med sjokoladen og konjakken den ene dagen, la blandingen stå kaldt natten over. Dagen etter formas kulene før de rulles i kakao.



Sjokolade-karameller

60 g TINE Meierismør
3 dl TINE Kremfløte
1½ dl sirup
150 g sukker
1 ss vaniljesukker
3 ss kakaopulver

Bland alt i en vid kjele. La blandingen småkoke uten lokk på ganske sterkt varme, ca 1 time. Rør i blandingen av og til under kokingen. Drypp litt av massen i kaldt vann. Hvis det kan rulles til en kule, er den ferdig. Hell karamellmassen på smurt matpapir i en flat form. Klipp den i ruter når den er nesten kald, eller skjær med spiss kniv. Pakk gjerne karamellene i cellofan, det gjør dem ekstra spennende.

Mandelknekke

Ca 75 stk

1 dl TINE Kremfløte
2 dl sukker
2 dl sirup
1 dl skåldede, hakkede mandler

Bland alle ingrediensene bortsett fra mandlene i en tykkgunnet, vid kjele. Kok kraftig uten lokk i 10-15 minutter. Hakk mandlerne. Vend dem inn og hell røren i små former. Det går enklest hvis du heller blandingen i en liten mugge først. Vær forsiktig for røren er svært varm.

"Kule" prøven: Ha en dråpe av knekkronen i et glass kaldt vann. Vent en kort stund. Går det an å rulle en kule av den er knekken ferdig.



Myk pepperkake

150 g TINE Meierismør
3 dl sukker
3 egg
4 dl hvetemel
1½ ts bakepulver
1 ts kanel
1 ts nellik
1 ts ingefær
1 ts kardemomme
1½ dl TINE Rømme

Glasur:

100 TINE Kremost Naturell

100 g TINE Meierismør

3½ dl melis

1 ts vaniljesukker

Garnering:

½ dl valnøtter, hakkede

Liten langpanne: 22 x 32 cm eller små former etter ønske

I stekeovnen: 175 °C, i ca 35 min.

Nederst i ovnen.

Rør smør og sukker hvitt og porøst. Tilsett eggene, ett av gangen og rør deigen glatt mellom hver gang. Bland alle de tørre ingrediensene og sikt det i deigen. Tilsett rømmen til slutt og rør den forsiktig inn. Hell røren i formen og stek kaken. Ta den ut og avkjøl i formen.

Glasur: Bland alle ingrediensene og rør til en glatt krem. Smør den jevnt over kaken. Strø over de hakkede nøttene.

Mor Monsen

300 g TINE Meierismør
300 g sukker
8 egg
300 g hvetemel
1 ts bakepulver
revet skall av 1 sitron
100 g korinter/rosiner
100 g mandler
50 g perlesukker

Langpanne, 30 x 40 cm.

I stekeovnen: 175 °C, 25-30 min.

Midt i ovnen.

Rør smør og sukker hvitt. Skill eggene. Tilsett eggeplommene, melet med bakepulveret og revet sitronskall. Bland inn stivpiskede eggehvitler forsiktig til slutt. Hell røren i en smurt langpanne. Fordel korinter/rosiner, langskårne mandler og perlesukker oppå. Stek kaken. Avkjøl og skjær spisse firkanter med skarp kniv. Kakene er fine å fryse.

Honningkake

4 egg
250 g sukker
250 g honning
100 g TINE Meierismør
¼ ts nellik
¼ ts pepper
½ ts ingefær
1 ts bakepulver
250 g hvetemel

Langpanne, 18 x 26 cm eller røndform på 2 liter

I stekeovnen: 150 °C, ca 50 min.

Nederst i ovnen.

Visp egg og sukker godt. Tilsett myk honning og smeltet smør. Bland det tørre og rør det inn. Hell røren i papirkledd liten langpanne eller annen form. Stek kaken og avkjøl. Pynt eventuelt med sjokoladeglasur og mandler. Kaken kan også fylles med smørkrem. Honningkaken blir ekstra god når den får ligge og modne, godt innpakket i folie med plast utenpå.

Kokosbrownies

Ca 50 biter

400 g TINE Meierismør
8 egg
10 dl sukker
4 dl kokos
1 ts salt
2½ dl kakao
5 dl hvetemel

Garnering:

2 dl kokos

Langpanne: ca 30 x 40 cm

I stekeovnen: 175 °C, 35-40 min.

Midt i ovnen.

Smelt smøret og avkjøl. Visp egg og sukker til lett og luftig eggedosis. Tilsett kokos, hvetemel med salt og kakao. Vend til slutt inn det smelteide smøret og rør forsiktig så røren blir glatt og fin. Fordel røren i langpanne som er dekket med bakepapir. Strø over kokosen til garnering. Stek kaken. Kaken skal fremdeles kjennes litt klissete i midten. Hvis kokosen begynner å få for mye farge kan kaken dekkes med bakepapir den siste steketiden. La kaken avkjøles i formen og skjær den deretter opp i biter.

Server kaken som den er eller med litt vispet TINE Kremfløte, gjerne også med litt bær eller frukt. Kaken kan også gjøres mindre ved å halvere oppskriften og steke i en mindre langpanne. En kakebit er også en fin gave å gi bort til noen som har alt.



Brunepinner



Biscotti

Småkaker til kaffe eller gløgg



Sjokolade- og nøtteruter



Cookies



Cookies

100 g TINE Meierismør
100 g brunt sukker
1 ss lys sirup
150 g hvetemel
1 ts bakepulver
100 g hakket mørk sjokolade eller daimkuler

I stekeovnen: 180 °C, ca 12 min.
Midt i ovnen.

Rør smør og sukker til luftig krem. Tilsett sirup. Rør inn halvparten av melet blandet med bakepulver. Bland sjokolade med resten av melet og kna det inn i deigen, bruk fingrene. Del deigen i 14 biter. Sett dem med god avstand på bakepapirkledd stekeplate. Ikke trykk dem ned, men la dem få utvide seg selv. Stek midt i ovnen til de er blitt litt gylne. Avkjøl på rist.

Sjokolade- og nøtteruter

Ca 30 kaker

100 g TINE Meierismør
½ dl sukker
1 egg
2 ss kakao
1 ts vaniljesukker
1¼ dl hvetemel
½ ts bakepulver
Garnering:
1½ dl nøttekjerner eller mandler, grovhakket

Langpanne: 25 x 35 cm
I stekeovn: 200 °C, ca 15 min.
Midt i ovnen.

Rør smør og sukker lett og luftig, gjerne i food processor. Tilsett egg og sikt i kakao og vaniljesukker. Bland mel og bakepulver og rør det i deigen. Fordel deigen på bakepapir i liten langpanne. Strø over de hakkede nøttene og stek midt i ovnen. Skjær i ca 5 x 5 cm store ruter mens de fremdeles er litt varme.

Biscotti

Ca 50 stk

100 g grovhakkede mandler
50 g pistasjnøtter
1 ss revet appelsinskall
100 g TINE Meierismør
1½ dl sukker
2 ts vaniljesukker
1 egg
3½ dl hvetemel
1 ts bakepulver

I stekeovnen: 200 °C i ca 15 min.
Tørkes ved 50 °C i ca 45 min.
Midt i ovnen.

Grovhakk mandlerne og pistasjnøttene. Vask appelsinen godt og riv skallet. Rør smør, sukker og vaniljesukker mykt. Tilsett egget og rør om. Vend i mandler og appelsinskall. Bland hvetemel og bakepulver og arbeid dette inn i deigen. Er deigen klisset tilsetter du litt mer mel.

Brune pinner

200 g TINE Meierismør
200 g sukker
1 eggeplomme
1 ss sirup, lys
½ ts kanel
1 ts vaniljesukker
1 ts natron
300 g hvetemel

Pensling og dryss:
egg, perlesukker, hakkede mandler.

I stekeovnen: 175 °C i ca 10 min.
Midt i ovnen.

Rør smør og sukker godt. Bland i resten av ingrediensene. Elt deigen og del den i 6 emner. Trill pølser og trykk dem litt flat på stekeplaten. Pensle med egg, dryss på mandler og sukker. Stek kakene. Skjær stengene på skrå til smale kaker mens de er varme.

Del deigen i fire like store biter og trill pølser så lange som stekeplaten. Trykk dem litt flat. Stek midt i ovnen og avkjøl litt på platen. Senk temperaturen i ovnen til 50 °C.

Skjær lengdene på skrå til små kaker og legg dem med snittflaten opp. Sett dem tilbake i ovnen, og la dem "tørke" til de er helt tørre og sprø. Avkjøl på rist og oppbevar i tett boks.

De tradisjonelle på kakefatet

Serinakaker



Berlinerkranser

Krumkaker



Mandelflarn



Krumkaker

3 egg
150 g sukker
150 g TINE Meierismør
150 g hvetemel
½ ts kardemomme

Krumkakejern

Berliner-kranser

2 kokte eggeplommer
2 rå eggeplommer
125 g sukker
300 g hvetemel
250 g TINE Meierismør, mykt

Pynt:
Eggehvit til pensling, perlesukker.

I stekeovnen: 175 °C, ca 10 min.
Midt i ovnen.

Kok eggene i åtte minutter. Bland sammen de kokte og rå eggeplommene. Tilsett sukker og visp godt. Tilsett hvetemel og mykt smør vekselvis. (NB! Smøret må ikke smeltes.) Sett deigen kjølig et par timer. Trill tynne pølser, ca 12 cm, og form små kranser. Pensle med eggehvit og dypp i perlesukker. For å få riktig fin fasong på kransene, kan en avkjøle dem godt før en pensler og dypper. Deigen er ganske myk, så kjøkkenet må ikke være for varmt under baksten. Sett dem på stekeplate dekket med bakepapir. Stek midt i ovnen. Avkjøl på rist. Oppbevar kakene i tett boks.

Visp egg og sukker til stiv eggedosis. Tilsett smeltet, avkjølt smør og mel blandet med kardemomme. La røren svelle ca 1 time. Legg en stor teskje røre på midten av det varme jernet. Stek kakene lys gylne. Rull dem straks til kremmerhus, eller legg kakene over en kopp. Da får vi krumkaker som kan fylles med deilig krem, gjerne tilsett multer eller bringebær. Legg krumkaker i tett boks så de holder seg sprø.

Mandelflarn

100 g TINE Meierismør
100 g sukker
100 g mandler, skåldede og finsnittede
1 ts glukose
2 ss TINE Kremfløte
2 ss hvetemel

I stekeovnen: 150 °C, ca 15 min.
Midt i ovnen.

Smelt smøret og rør inn sukkeret. Varm til kokepunktet. Avkjøl litt og rør i mandler, fløte og hvetemel. Sett kakene på plate med en teskje, en fylt teskje pr kake. Beregn god plass, for de flyter ut. Stek dem midt i ovnen. Avkjøl kakene litt før de tas av platen og bøy dem evt over en kjevle, en flaske eller en kopp. P.S. Glukose kjøpes på apoteket og får mandelflarn til å henge bedre sammen.

Serinakaker

150 g TINE Meierismør
250 g hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
100 g sukker
1 egg

Pynt:
Egg til pensling, hakkede mandler og perlesukker

I stekeovnen: 175 °C, ca 12 min.
Midt i ovnen.

Smuldre smør i mel, bakepulver og vaniljesukker. Tilsett sukker og sammenvispet egg. Arbeid deigen godt, og trill den ut til en pølse. Skjær pølsen i like store biter og trill kuler. Sett kulene på stekeplaten og trykk dem litt ned med gaffel, pensle med egg og dryss over hakkede mandler og perlesukker. Stek kakene.



Kaker for den travle



En deig - mange slag

Tiden før jul er ekstra travel for mange. Disse kakene er ikke bare enkle og raske å lage, de smaker også herlig. Mange har nettopp disse kakene som favoritter. Ingen av dem har steketid over 12-15 minutter!

Med denne deigen kan du virkelig bolstre deg og bruke fantasien. Det er nesten ikke grenser for hvor mange slag du kan få til. Du kan fylle et helt kakefat med utgangspunkt i denne ene deigen. Kakene er enkle å lage. Alle disse kakene kan du steke i stekeovnen ved 175 °C i ca 10 minutter midt i ovnen.

Grunndeig

750 g TINE Meierismør
1 kg hvetemel
330 g melis

Elt deigen sammen, og sett den kjølig i et par timer.

Smørkranser

1/4 porsjon grunndeig
1 egg

Elt inn egget. Sprøytt deigen ut gjennom kakesprut eller kvern med stjerneformet skive. Skjær i 12 cm lengder og form til kranser. Legg på stekeplate dekket med bakepapir. Stek kransene.

Sukkerstjerner

1/4 porsjon grunndeig

Kjevle deigen tynt, 2-3 mm. Stikk ut stjerner. Pensle med sammenvispet egg. Dryss på perlesukker. Legg på stekeplate dekket med bakepapir. Stek kakene.

Tyske skiver

1/4 porsjon grunndeig

Trill tykke pølser, ca 4½ cm i diameter. Skjær opp i ½ cm tykke skiver. Legg på stekeplate dekket med bakepapir. Stek kakene.

Riflekjeks

1/4 porsjon grunndeig
1 egg

Elt inn egget. Sprøytt deigen ut som smørkranser. Skjær 2½-3 cm lange stenger. Legg på stekeplate dekket med bakepapir. Stek stengene og avkjøl på rist.

Riflekjeks til fylte kjeks

Lag sjokoladefyll av 50 g smeltet kokosfett, ½ plate smeltet kokesjokolade, 1 egg og 2 ss melis. Smør fyllet mellom to og to kjeks.

Eller bland ½ plate smeltet kokosfett med 500 g melis. Sett farge på denne kremen med litt konditorfarge.

Sjakkruer

1/4 porsjon grunndeig

Bland halve deigen med 2 ss kakaopulver. Trill ut to hvite og to brune fingertykke pølser. Legg en brun og en hvit pølse oppå hverandre og ved siden av hverandre. Skjær i tynne skiver. Legg på stekeplate dekket med bakepapir. Stek kakene.

Syltetøykaker

1/4 porsjon grunndeig
1 egg

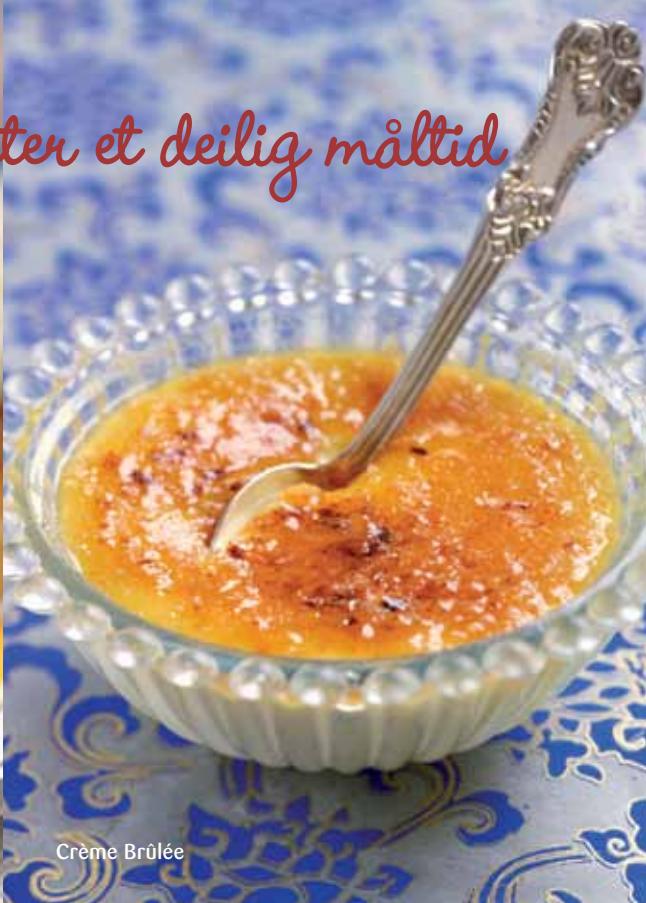
Elt inn egget. Kjevle ut deigen tynt, 2-3 mm.

Stikk ut små hjørter med pepperkakeform. Legg en klatt bringebærsyltetøy på kaken. Kjevle resten av deigen og stikk ut hjørter som skal legges oppå, disse har et hjerte stukket ut på midten. Legg disse oppå. Pensle med sammenvispet egg. Legg på stekeplate dekket med bakepapir. Stek kakene.

Et søtt punktum etter et deilig måltid



Karamellpudding



Crème Brûlée



Himmel og Lapskaus



Riskrem

Karamell-pudding

6 porsjoner

125 g sukker
2 dl TINE Kremfløte
4 dl TineMelk Høl
1 vaniljestang
4 egg

Pynt:
1½ dl TINE Kremfløte

Brødform: 1½ l

I stekeovn: 125 °C i vannbad,
ca 2 timer.

Ha sukkeret i formen og brun det direkte på middels varm plate til sukkeret er smeltet. Kok opp fløte og melk sammen med den delte vaniljestangen. Avkjøl blandingen. Rør forsiktig inn de lett sammenvispede eggene. Sil blandingen i formen. Sett langpannen i ovnen, hell på kokende vann til langpannen er ¾ full. Sett inn formen. La puddingen stå til puddingen har stivnet. Den skal kjennes fast når du trykker lett på den med en vætet skje. Avkjøles til neste dag. Hvelv puddingen på fat med kant. Pynt med vispet krem eller server den ved siden av.

Riskrem

3 dl TINE Kremfløte
1 ss sukker
1 ts vaniljesukker
ca 450 g ferdig risgrøt eller rester av hjemmelaget risgrøt

Serveres med Piano Bringebærsaus

Visp fløten med sukker og vaniljesukker til luftig krem. Bland i risgrøten. Server riskremen med Piano Bringebærsaus til.



Crème Brûlée

1 pakke Piano Crème Brûlée

Hell innholdet av pakken i en kjøle og sett den på plate. Varm opp og rør til blandingen blir tynnere, den skal ikke koke. Fordel blandingen i egnede porsjonsformer (4 stk). La dem stivne, helst på kjølig sted. Etter ca 1½ time er den klar til servering. Dryss sukkeret på toppen. Etter noen minutter har det "smeltet" og blitt en sprø skorpe. Server straks. Eller dryss ca 1 ts sukker, gjerne uraffinert, på toppen. Smelt sukkeret med skibrenner/ Crème Brûlée-brenner eller under grillelement i stekeovnen. Skorpen skal være hard og sprø.

Himmelsk lapskaus

2 appelsiner
1 bananer
2 kiwi
ca 200 g blå druer
2 røde epler
melon eller ananas
jordbær

Sukkerlake:
2 dl vann
1 dl sukker

Skrell appelsiner, bananer og kiwi. Del druene i to og ta ut store steiner. Skjær epler, appelsinbåter, banan, ananas/melon og kiwi i pene, jevne terninger, jordbær i biter. Bland all frukten. Lag sukkerlake av vann og sukker. Kok det opp og avkjøl. Du kan alternativt bruke appelsinjuice. Hell laken/juicen over salaten og la den trekke et par timer i kjøleskapet. Server med råkrem eller Piano Vaniljesaus til.

Råkrem

2 egg
1 dl sukker
3 dl TINE Kremfløte

Visp eggedosis av egg og sukker. Visp fløten stiv. Skjær eggedosisen inn i kremen og avkjøl blandingen.



Smakfulle gaver ...





"Fars" gndlingskake

150 g TINE Meierismør
300 g mørk eller lys sjokolade
1 dl melis

2 eggeplommer
20 kjeks, type Per eller lignende

Non stop eller annen sjokolade/
kakepynt, røde "sukker" hjørter

Smelt smøret i en kjele. Ta den av varmen. Bryt sjokoladen i biter. Legg den i smøret og rør til den smelter. Rør sammen melis og eggeplommer. Rør blandingen i den lunkne sjokoladen. Kle en avlang form, ca 1½ liter, med plastfolie. Smør ut et lag sjokoladerøre i formen, legg på kjeks og legg sjokoladerøre og kjeks lagvis. Hvis ønskelig kan du drysse litt non stop mellom lagene også. Avslutt med sjokoladerøre. Dryss på non stop og evt annen kakepynt. Sett det kjølig natten over.

Julekake

2 stk

125 g TINE Meierismør
5 dl TineMelk Hel eller Lett
1 pk (50 g) gjær
125 g sukker
1 ts kardemomme
ca 650 g hvetemel
150 g rosiner (eventuelt sukat)
Egg til pensling

I stekeovnen: 175 °C, ca 30-40 min.
Nederst i ovnen.

Smelt smøret og ha i melken. Rør gjæren ut i den lunkne blandingen. Elt i mel blandet med kardemomme. Deigen skal være blank og smidig og skal slippe bollen. Hev deigen under plast på lunt sted til den er dobbelt så stor (ca 40 minutter). Ta deigen på bakebordet og del den i to. Fordel rosiner og eventuelt sukat på emnene, rull sammen og elt dem til store, runde boller. Bruk en skarp kniv og skjær rundt kanten og trykk kakene godt ned på midten. Da sprekker ikke kakene så lett og de får en pen fasong. Eller ha dem i godt smurt brødform, ca 2 liter. Sett dem til heving under plast på lunt sted, ca 30-40 minutter. Pisk sammen egg og pensle kakene. Stek dem nederst i ovnen til de er gjennomstekte, avkjøles på rist.

Vørterkake

2 stk

500 g rugmel, siktet
1 ts anis, malt
1 ts koriander
½ ts nellik
1 ts pepper
3 dl TineMelk
1 dl sirup, mørk
1 pk gjær
1 flaske (0,33 l) vørterøl
500 g hvetemel
2 dl rosiner

I stekeovnen: 200 °C, ca 40 min.
Nederst i ovnen.

Bland rugmelet med halvparten av hvetemelet. Tilsett anis, koriander, nellik og pepper. Løs gjæren opp i lunken melk tilsatt sirup. Tilsett vørterøl og rør den lunkne væsken i melblanding. Elt deigen godt og tilsett mer hvetemel til deigen slipper bollen og er passe fast. Dekk med plast og la deigen heve på et lunt sted til dobbel størrelse, ca 1 time. Del deigen i to eller tre like emner. Elt inn rosiner og form til runde eller avlange brød. Sett brødene på smurt stekeovnsplate og la dem etterheve ca 30 minutter. Stek brødene nederst i ovnen. Pensle brødene med vann idet de tas ut av stekeovnen. Da blir de blanke oppå.

TIPS: Du kan lage deigen med kald væske og forme brødene med en gang. Sett dem kjølig til neste dag. Stek dem og du har ferske vørterkaker tidlig på morgen!



Sitronecurd



Julens gode fruktkake

... i esker, glass og i flasker ...



Mokkalikør og eggelikør

Julens gode fruktkake

250 g TINE Meierismør

2 dl sukker

4 egg

4½ dl hvetemel

½ ts salt

1½ ts bakepulver

5 dl tørket, finhakket frukt
(rosiner, tørkede aprikoser,
korinter, sukat, svinker)

1 dl coctailbær

1 dl valnøtter, finhakkede

Brødform el annen form, 2 liter

I stekeovnen: 150 °C, ca 1 time 15 min.

Nederst i ovnen.

Rør smør og sukker hvitt og porøst. Tilsett eggene, ett av gangen, og rør godt mellom hver gang. Bland hvetemel, salt og bakepulver og rør i den finhakkede frukten.

Del coctailbærene i fire deler og bland i. Tilsett valnøttene og rør godt. Fyll røren i smurt og strødd form. Glatt til overflaten med slikkepott. Stek i nedre del av ovnen. Avkjøl kaken før du hvelver den.

Sitroncurd

Skall av 2 sitroner

Saft av 3 sitroner (2 dl)

2½ dl sukker

3 egg

125 g TINE Meierismør

Ta skallet av sitronene (gjerne i strimler). Press saften av 3 sitroner. Ha sitronsaft, skall, sukker og egg i en kjele. Ha blandingen over svak varme og rør til det tykner, men ikke koker. Ta kjelen av platen og visp inn smøret (delt i små biter). Serveres som marmelade, til kjeks og brød.



Mokkalikør

3 dl vann

3 dl TINE Kremfløte

2 ss kaffepulver

2 ss kakaopulver

3 eggeplommer

5 ss sukker

2 dl 60 % sprit

Kok opp vann, fløte, kaffe og kakao. Visp sammen eggeplommer og sukker. Spe den varme væsken i eggblandingen under kraftig omrøring. Hell alt tilbake i kjelen og kok forsiktig opp under røring til likøren begynner å tykne. Avkjøl og bland i spriten.

Fordel likøren på pene flasker og oppbevar dem kjølig. Likøren er holdbar i flere måneder.

Eggelikør

6 dl TINE Kaffefløte

300 g sukker

5 eggeplommer

1 ss vaniljesukker

3½ dl 60 % sprit (vodka)

Kok opp kaffefløten og sukeret. Pisk eggeplommer og vaniljesukkeret. Tilsett litt etter litt den varme kaffefløten i eggeblandingen. Hell alt tilbake i kjelen og sett det forsiktig over varmen. Rør jevnlig til det tykner. Sil blandingen før den avkjøles. Spriten has i når den er avkjølt. Fordel likøren i passende flasker som kan pyntes med merkelapper og sløyfer. Likøren tykner når den står. Bør ristes før servering.



..og til sildebordet!



Karrisild



Marinert ost



Sennepssild



Karrisild

3 kryddersildfileter
3 dl TINE Lettrømme
1 ss karri
1 dl purre, finhakket
1 lite eple, i små terninger
2 ss dill, finhakket

Sjekk om sildefiletene er passe salte før du lager retten. Hvis de er for salte kan du evt skylle filetene i kaldt vann, og så tørke av dem. Skjær silden i biter. Bland sammen ingrediensene til sausen og hell den over silden. La silda stå og trekke ca 1 døgn før du server den.

Marinert Ost

300 g TINE Edamer eller annen ost
1 rød paprika, fintrimlet

Marinade:

3 dl olivenolje
2 dl hvitvinseddik
½ ss rød hermetisk pimiento, finhakket
1 ss grønne pepperkorn
1 ss basilikum, finhakket
1 ss frisk timian, hakket
2 hvitløkbåter, finhakket

Skjærosten i sukkerbitstore terninger. Prikk terningene med gaffel slik at marinaden kan trekke lettere inn. Bland ingrediensene til marinaden. Legg ost og paprika lagvis i et glass og hell marinaden over. Ha på lokk. La osten stå og trekke i marinaden et par døgn før servering. Server osten litt temperert som en liten forrett eller snacks til et glass vin eller en kopp te.

Sennepssild

1 ss Dijonsennep
1 ss sukker
½ ts salt
1 krm pepper
hakkedill
6 dl TINE Lettrømme
6 kryddersildfileter

Rør sammen sennep, sukker, salt og pepper slik at alt er godt blandet. Ha i den hakkede dillen. Rør inn rømme slik at det blir en fin saus. Skyll filetene og tørk dem, eller vann dem ut hvis de er for salte. Skjær filetene i passe stykker og ha dem i sennepssausen. Ha gjerne litt ekstra dill på toppen av glasset. Ha sennepssilden på en krukke eller glass som egner seg til å gi bort i gave. La silda stå og trekke ca 1 døgn før du server den.

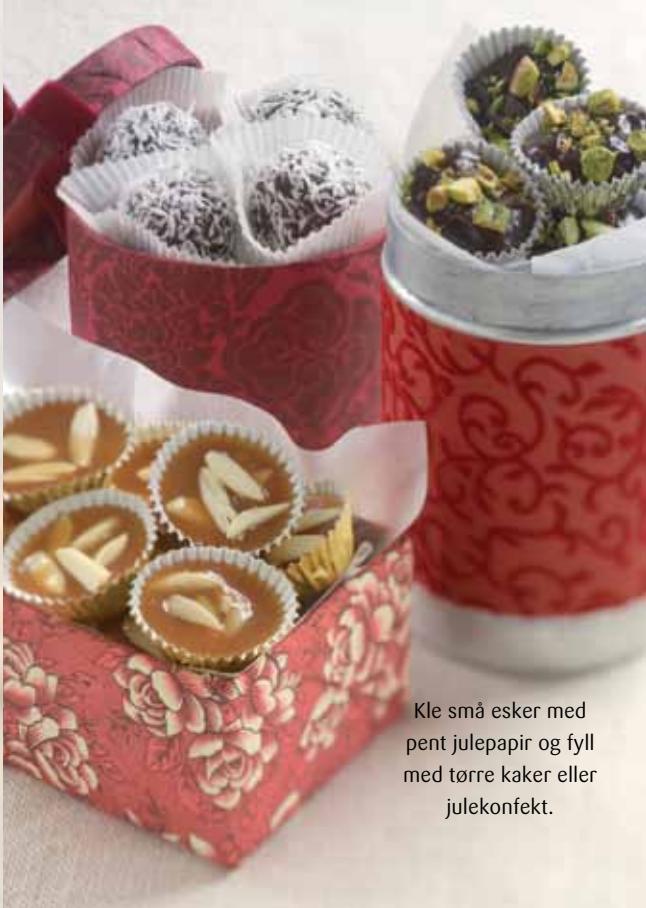


Lakkstang på
innpakning gir følelsen
av kvalitet og god
gammeldags jul.

Enkle tips til innpakningen



Cellofanpose
med hjemmelaget
julesnacks
og merkelapp.



Kle små esker med
pent julepapir og fyll
med tørre kaker eller
julekonfekt.

Pepperkakekalender



Lag en morsom
pepperkake-kalender.
Hull pepperkakene,
tre i hyssing og heng
pepperkakene på en snor.

NB: Se oppskrift på
pepperkaker
nesten side.

Kongen av julekaker og hans bolig



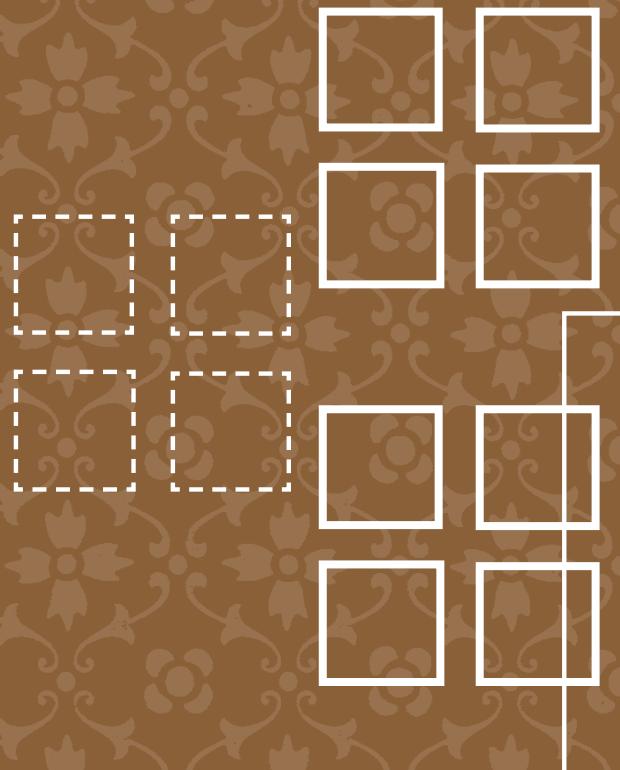
Slik gjør du:

Legg matpapir over malen og tegn av de ulike elementene. Klipp så langt strekene og bruk papiret som mal på den utflyttede egen. Hvis du vil lage et enklere peppenkakehus kan du hoppe over å lage verandaen og utedoen. Du kan eventuelt også redusere antallet vinduer eller forenkle dem.

2 tak

2 Langvegger

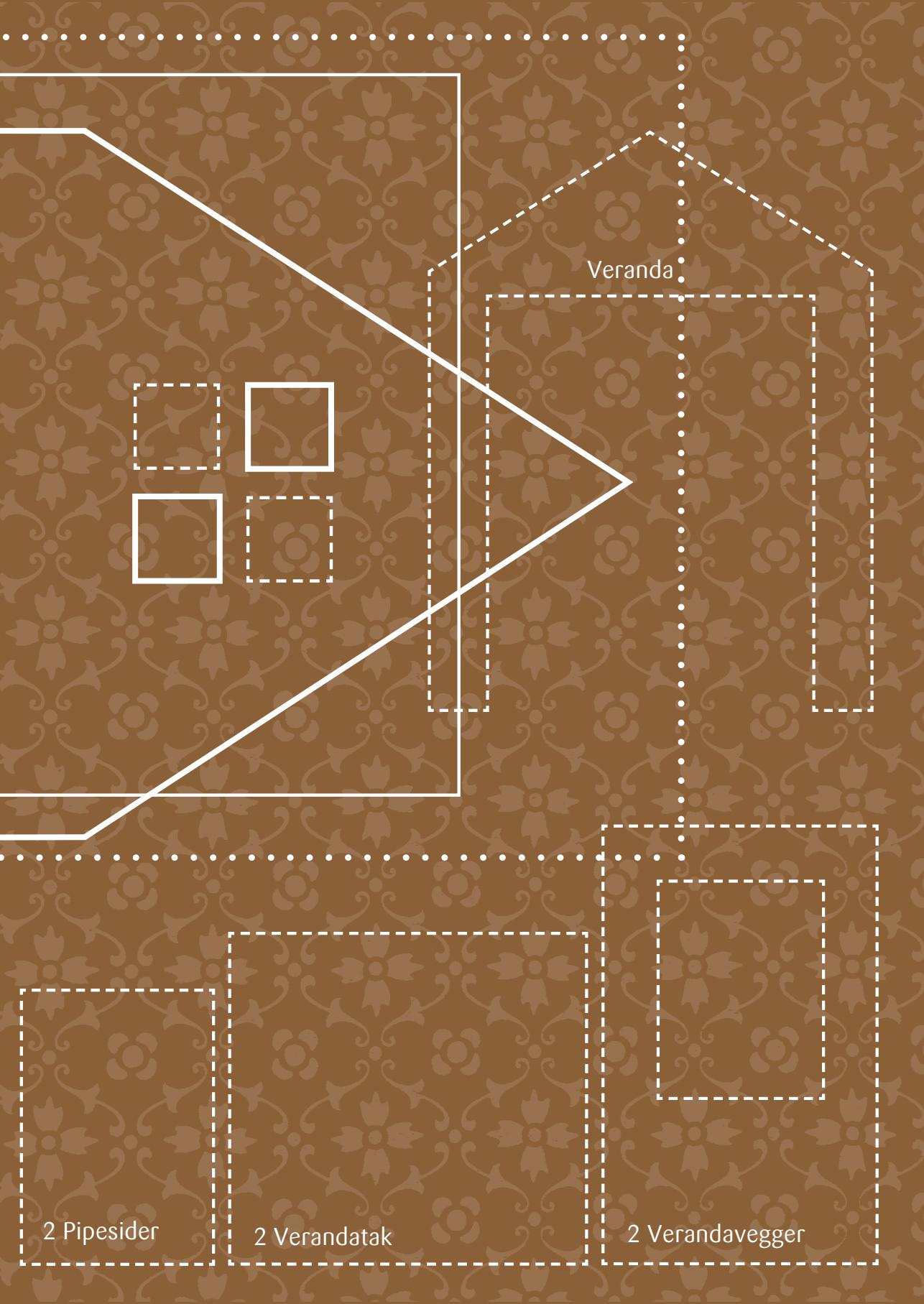
2 Gavler



2 Takvinduer

2 Sprosser

2 Pipegavler



Pepperkakebaking



Pepperkaker er noe av det morsomste og hyggeligste ved hele julebaksten. Her får både barn og voksne utløp for fantasien. Å få til et vellykket pepperkakehus sammen, skaper både begeistring og stolthet. Dette pepperkakehuset vil gjøre seg fint på bordet, og gi en fin julestemning. Lykke til.



Pepperkakehus

Pepperkakedeig:

2 egg
2½ dl sukker
250 g mørk sirup
125 g TINE Meierismør
½ ts pepper
½ ts ingefær
½ ts kanel
½ ts nellik
½ ts hornsalt
ca 600 g hvetemel

Visp eggene og sukkeret til eggedosis. Smelt sirupen og smøret i en litt stor kjøle. Avkjøl blandingen litt. Bland sammen det tørre og ha det i kjelen. Bland deigen ferdig der. Deigen blir lettest å kjevle hvis du lar den hvile kjølig til neste dag. Det er lettere å kjevle små leiver av den store deigen. Ta passende biter og kjevle på et lett melet bord. Kjevle ut til passe tykkelse og skjær eller trykk ut vegger, tak o.l. Legg det over på smurt stekeplate eller bakepapir. Stekes midt i ovnen på 200 °C 10-12 minutter. Avkjøl delene på flat rist. Husk å skjære ut vinduer og dør før stekingen. Avkjøl delene til huset før du begynner monteringen. Noen foretrekker å dekorere veggene før de settes sammen, mens taket er lettest å pynte når det er montert. Lag karamell-lim av sukker, smeltet i stekepanne, til å holde vegger og tak sammen med. Dette limet er svært varmt og er en jobb for voksne. Til dekor er det fint å bruke ulike godterier som non stop, seigmenn og marshmallows. Du kan også lage vanlige pepperkaker av denne deigen.

Melisglasur

Melisglasur
1 eggehvit
200-225 g melis

Visp eggehvitene lett. Visp inn litt melis av gangen til massen blir så fast at den danner myke topper. Sprøytepose får du kjøpt ferdig med ulike tuter med forskjellige størrelse på hullene. I mangel av dette kan du lage kremmerhus av matpapir som du vikler rundt hånden til en kjegle. Klipp et lite hull i toppen.

Verdens beste pepperkaker

250 g TINE Meierismør
125 g sirup, lys
1½ dl TINE Kremfløte
250 g melis
400 g hvetemel
2 ts natron
2 ts malt nellik
1 ts kanel
100 g mandler, finhakkede

I stekeovnen: 175 °C,
10-12 min.
Midt i ovnen.

Kok opp smør, sirup, fløte og melis. Avkjøl blandingen og rør inn resten av ingrediensene. Arbeid deigen godt og trill pølser ca 3 cm i diameter. Sett dem kjølig til neste dag. Skjær tynne skiver av deigen og stek kakene. Avkjøl kakene på bakeplaten før de legges på rist.



TINE
Forbrukersenter
Ønsker du flere
oppskrifter
eller har spørsmål
om TINE-produkter,
kontakt oss på

TINE Forbrukersenter
800 35 999
www.tine.no

Glade Jul

Glade jul, hellige jul!
Engler daler ned i skjul.
Hit de flyver med paradisgrønt;
hvor de ser hva for Gud er skjønt,
: lønnlig iblant oss de går :

Julefryd, evige fryd,
hellig sang med himmelsk lyd!
Det er engler som hyrdene så
dengang Herren i krybben lå,
: evig er englenes sang. :

Salig fred, himmelsk fred
toner julenatt her ned.
Engler bringer til store og små
bud om ham som i krybben lå.
: Fryd deg hver sjel
han har frelst! :

