



# *Smak av Jul*

EN SØT REISE GJENNOM TRADISJONER





# Innhold

Introduksjon .....	4-5
Smultringer .....	6-7
Berlinerkranser .....	8-9
Kokosmakroner .....	10-11
Krumkaker .....	12-13
Vaniljestjerner .....	14-15
Brune pinner .....	16-17
Julefortelling .....	18-19



# Introduksjon

Velkommen til «*Smak av Jul - En søt reise gjennom tradisjoner*»

Vi i familien Andersen, ønsket å lage en oppskriftsbok med alle våre jule-favoritter, slik at også du kan få en herlig juletid fylt med duften av krydret julegleder og deilige søtsaker.

Denne oppskriftsboken er dedikert til å hjelpe deg med å skape uforglemmelige øyeblikk rundt kjøkkenbordet, mens du tryller frem den hjertevarmende julebaksten!

Ta en reise gjennom disse sidene og oppdag en verden av deilige smaker. Vi kan love deg at disse tradisjonelle juleklassikerne vil glede både ganen og sjelen! Hver oppskrift er nøye utvalgt for å bringe de gode og velkjente smakene av jul til ditt hjem.

Enten du er en erfaren baker eller en nybegynner på kjøkkenet, vil disse oppskriftene guide deg trinn for trinn! Inviter familie og venner til å bli med på moroa og skap vakre minner sammen.

Så finn frem kjevler, kakeformer og julestemningen, og la «Smak av Jul» bli din pålitelige følgesvenn gjennom denne festsesongen. Måtte din jul være søt, fylt med latter, kjærlighet og selvfølgelig, fantastisk julebakst.

**La julemagien begynne!**



# Smultringer

## Ingredienser

3 stk egg • 250 g sukker • 3 dl seterrømme • 50 g smør  
2 dl kremfløte • 1 ts hornsalt • 1 ts bakepulver  
1 ts malt kardemomme • 750 g hvetemel • 1 kg smult eller nøytral olje

## SLIK GJØR DU

1. **Smultringrøre:** Visp egg og sukker sammen til eggedosis. Bland inn rømme og smeltet, avkjølt smør.
2. Pisk kremfløte og ha det i røren med resten av ingrediensene. Bland til en fast deig. Sett deigen kaldt og la den stå i minst 4 timer.
3. **Lag smultringer:** Kjevle deigen ut til maks 1 cm tykkelse. Bruk en smultringstikke til å lage ringene.
4. **Stek smultringene:** Varm smult eller nøytral olje i en gryte til 180 grader. Pass på at smulten holder jevn temperatur under hele kokingen.
5. Stek smultringene gylne på undersiden og snu dem slik at de får samme gylne farge på oversiden. Når smultringene er ferdige, tar du dem opp og legger dem på et papir så de får renne av seg.
6. Avkjøl deretter smultringene på kjøkkenpapir på en rist.

Smultringer tåler godt å bli fryst. Lag dem tidlig, så har du smultringer gjennom hele jula.



# Berlinerkranser

## Ingredienser

2 stk hardkokte eggeplommer • 2 stk rå eggeplommer  
125 g sukker • 250 g smør • 300 g hvetemel • 1 stk eggehvite  
1 dl perlesukker

## SLIK GJØR DU

1. Kok 2 egg i ca. 9-10 minutter til de er hardkokte. Mos eggeplommene og bland dem sammen med de rå. Tilsett sukker og visp godt.
2. Smuldre smøret i melet og bland inn litt og litt. Når du har fått en fast deig, setter du den kjølig i minimum 2 timer.
3. Trill deigen ut til tynne pølser, ca. 10 cm. lange. Form pølsene til kranser med endene i kryss.
4. Legg dem på en stekeplate med bakepapir og pensle med sammenvispet eggehvite. Dryss over perlesukker.
5. Stek kakene på til 180 grader i ca. 10 minutter til de er lys gule. Avkjøl på rist.

Oppbevar kakene i en tett kakeboks i et kjølig rom, da holder de hele julen!



# Kokosmakroner

## Ingredienser

5 eggehviter fra mellomstore egg • 250 g kokosmasse  
250 g sukker • 1 ss potetmel • 200 g smeltet mørk sjokolade

## SLIK GJØR DU

1. Forvarm stekeovnen til 180 °C. Bland eggehviter, kokos og sukker i en tykkbunnet kasserolle. Varm opp under omrøring til massen blir seig og ligner tykk risengrynsgrøt (men pass på så det ikke koker eller fester seg i bunnen av kasserollen).
2. Trekk kasserollen til side og rør inn potetmelet.
3. Bruk to teskjeer til å lage store fine topper, og plasser dem på et bakepapirkledd stekebrett. Stek makronene midt i ovnen i 12–15 minutter.
4. Avkjøl makronene litt på brettet, før du løfter dem over på en rist.
5. Dypp de avkjølte kokosmakronene halvveis i smeltet sjokolade hvis ønskelig.

Oppbevar kokosmakronene i en lufttett boks, gjerne litt kjølig.



# Krumkaker

## Ingredienser

3 stk egg • 1 dl sukker • 2 dl hvetemel • 1 dl potetmel  
100 g smør • 1 ts vaniljesukker • 1 dl vann

## SLIK GJØR DU

1. **Krumkakerøre:** Pisk egg og sukker til luftig eggedosis.
2. Bland de tørre ingrediensene og sikt over eggedosisen. Rør forsiktig inn litt og litt.
3. Rør inn smeltet smør og mesteparten av vannet, og sett røren i kjøleskap. La den svulle der i 30 minutter.

Hvis røren blir veldig tykk, tilsetter du litt mer vann.

4. **Steke krumkaker:** Varm krumkakejernet. Du bør smøre jernet når du skal lage den første kaken, men for de neste holder det med smøret som er i røren.
5. Kakene stekes gylne og formes til kremmerhus ved hjelp av en krumkakepinne.

Du kan også lage skålform ved å legge kakene over en skål og presse lett ned i midten. Perfekt å servere multekrem i!

6. Avkjøl kakene på rist og oppbevar i en tett boks, gjerne i et kjølig rom. Da vil holdbarheten være minst 1 måned.



# Vaniljestjerner

## Ingredienser

1/2 vaniljestang • 200 g smør • 1 egg • 180 g sukker  
250 g hvetemel • 75 g mandler

## SLIK GJØR DU

1. Ta ut smøret av kjøleskapet og la det stå til romtemperert. I mellomtiden kan du male mandlene til mel.
2. Del vaniljestangen på langs og skrap ut frøene med en liten kniv. Bland vaniljefrøene og litt sukker med en palettkniv slik at frøene skilles.
3. Vaniljesukker, sukker og romtemperert smør røres sammen.
4. Rør inn egget og ha i mandel mel og hvetemel til slutt.
5. Bruk en sprøytepose og en stjernetyll til å sprøyte ut de runde kakene på et bakepapir. Diameteren skal være ca. 5 cm.
6. Stek vaniljekransene på 200 °C til de er lett gylne - ca. 10-14 minutter.

Avkjøles på rist og oppbevares i tette bokser.



# Brune pinner

## Ingredienser

200 g sukker • 200 g smør • 300 g hvetemel • 1 stk eggeplomme  
1 ss mørk sirup • 1 ts kanel • 1 ts natron • 1 ts vaniljesukker  
1 stk eggehvite

## SLIK GJØR DU

1. Pisk sukker og smør i ca. 5 minutter med kjøkkenmaskin til det blir hvitt og luftig. Stopp innimellom og bruk en slikkepott for å få med deg alt.
2. Tilsett eggeplomme og sirup. Bland godt. Vend så inn det tørre til alt er godt blandet.

Sett deigen kjølig ca. 1 time, da får den satt seg og blir lettere å jobbe med.

3. Del deigen i fire og rull emnene til en pølse. Trykk pølsene ut på bakepapir med fingrene, slik at du får fire avlange pinner som er ca. 0,5 cm tykke.
4. Pensle kakene med eggehvite og strø over perlesukker.
5. Stek kakene midt i ovnen på 180 grader i ca. 10 minutter til de er gyldne.
6. Del de avlange kakene opp i mindre biter mens de fortsatt er varme. Avkjøl de brune pinnene på rist.

Oppbevar i tett kakeboks i et kjølig rom, da holder de hele julen!

# Julemagi

I en liten by, omgitt av snøkledd fjell og glitrende fjorder, lå det et koselig lite hus. Her bodde det en mamma, en pappa og to barn ved navn Emma og Jonas.

Mamma og pappa hadde ett mål for øyet denne julen, og det var å skape den mest minneverdige julen noensinne. Hvert år gjorde de noe spesielt sammen, og i år skulle det handle om julebakst.

Mamma bladde gjennom gamle oppskriftsbøker, mens lukten av kanel og kardemomme danset i luften. "Hva med å lage de syv slag i år?" spurte hun, øynene til Emma og Jonas lyste opp!

De fant frem ingredienser, kjevler og julestemning, og satte i gang. Jonas hadde ansvar for karamellpinnene, mens Emma perfektionerte berlinerkransene. Mamma laget krumkaker og smultringer. Kjøkkenet var fylt med latter og lukten av deilig julebakst.

Når julekvelden kom, satt familien rundt et vakkert dekket bord. Lukten av nybakte kaker spredte seg gjennom huset, og varmet dem på en måte ingen gaver kunne gjøre.

Hver bit bar med seg historier, smil og tradisjoner. Mamma så på sine kjære, takknemlig for de magiske øyeblikkene som både luktet og smakte som kjærlighet og jul.

**God Jul**



