

# Familien Olsens bedste opskrifter

## INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>FORORD</b> .....	<b>3</b>
<b>FORRETTER</b> .....	<b>3</b>
GRAVAD LAKS .....	3
POMELOSALAT MED CITRONGRÆS & GRILLEDE REJER.....	4
GRILLEDE REJER MED TOMAT-RELISH MED INGEFÆR.....	4
FERSKEN-, BRØNDKARSE-OG RIBSSALAT (TILBEHØR).....	5
EKSOTISK KYLLINGESALAT MED DRUER OG MANDLER.....	6
JORDBÆR/SPINAT SALAT FRA MARKUS GRIGO .....	7
REJEPIROGER MED INGEFÆR .....	7
LAKSETÆRTE .....	8
<b>HOVEDRETTER</b> .....	<b>8</b>
KYLLING- ELLER KALKUNBRYST MED MANGOSALAT .....	8
BODILS FRIKADELLER.....	9
BODILS KOLDSKÅL .....	9
<b>DESSERTER</b> .....	<b>10</b>
FRU ECKERSBERGS MANDELKAGE .....	10
HURTIG ÆBLEKAGE .....	10
RABARBERTRIFLI MED HASSELNØDDEMAKRONER OG NOUGATFLØDESKUM.....	11
BROMBÆRTÆRTE MED TOSCAFYLD .....	11
JANNE DREYERS KAGEOPSKRIFT (VIA JYTTE).....	12
RABARBERKAGE MED KOKOS.....	13
DADDELKAGE MED VALNØDDER.....	13
RABARBERKAGE – SOM INGE LAVER DEN. ....	14
MORMOR ADA’S DESSERTIS.....	14
<b>KAGER &amp; SMÅKAGER</b> .....	<b>14</b>
ÆBLESKIVER.....	14
PANDEKAGER (MAD OG KVADRATER).....	14
PANDEKAGER .....	15
EMMAS HINDBÆRROULADE .....	15
CLARA’S KLEJNER (FRA ”VIL DE HA’ OPSKRIFTEN”, MARIAFORBUNDET).....	15
BRUNE KAGER .....	16
BRUNE KAGER BRUNE KAGER FRA LA GLACE.....	16
VANILLEKRANSE (SORØ HUSHOLDNINGSSKOLE).....	16
HJEMMEBAGTE GINGERNUTS .....	17
MARKUS GRIGOS LAKRIDS OG TRANEBÆR SMÅKAGER .....	17
HOLLANDSKE SPECULAAS.....	17
GULDKAGER.....	18
BRÆNDTE MANDLER .....	18
MAIZENAKAGE .....	19

<b>BRØD</b> .....	<b>19</b>
<b>SURDEJSBRØD</b> .....	<b>19</b>
<b>DORRITS BRØD</b> .....	<b>20</b>
<b>STENALDERBRØD</b> .....	<b>20</b>
<b>KNÆKBRØD</b> .....	<b>20</b>

## Forord

Denne samling af opskrifter er lavet for, at kunne bidrage til at de bedste opskrifter i familien kan gå i arv og fortsat være med til at sikre fremragende madlavning i familien.

Nils Olsen

Lyngby, rev den 22. december 2025.

1 udgave den. 23. december 2014

2 udgave den 2. november 2025

## Forretter

### **Gravad laks**

8-9 pers

ca. 1 kg laks eller ørred = 600 g med skind uden ben

2 spsk fint salt

2 spsk sukker

1 tsk peber

1 bdt dild

Fisken renses og deles i to fileter.

Rygben og sideben fjernes.

Benene, der er tilbage efter filetering, fjernes lettest med en pincet.

Salt, sukker og peber blandes og drysses på laksens kødsider.

Dilden klippes groft.

Laksen lægges sammen med dild, med kødsiderne mod hinanden.

Den tykke del af laksen skal dække den tynde del.

Laksen lægges i et fad gerne på dildkviste, og alufolie lægges over – eller i lukket plastskål

Et let pres lægges på fisken, og den stilles i køleskab 2 døgn.

Vendes efter 1 døgn og evt. lade hældes fra.

Krydderierne skræbes af og fisken skæres på skrå, i tynde skiver ned mod skindsiden.

Efter gravning kan fisken holde sig 3-4 døgn i køleskab eller ca 3 måneder i fryseren ved -18°

### *Sauce til gravad fisk*

#### Gravlakssauce

(8 pers)

1 spsk dijonsennep

1 spsk taffelsennep

1 æggeblomme

2 dl olie (ikke for kold)

½ spsk sukker

½-¾ dl hvidvin eller vand

1 bat fintklippet dild

Sennep og æggeblomme piskes sammen.

Olien piskes i lidt ad gangen.

Saucen smages til med sukker og tilsættes hvidvin eller vand, til konsistensen er tilpas lind.

Dild røres i.

#### Hurtig gravlakssauce

150 g kalorielet mayonnaise  
2 spsk kryddersennep  
½ spsk dijonsennep  
1 spsk sukker  
½ dl hvidvin eller vand  
1 bdt fintklippet dild

Ingredienserne røres sammen og tilsættes dild.

## ***Pomelosalat med citrongræs & grillede rejer***

4 personer

### Salat:

1 stk frisk saftig pomelo  
3 stk friske tigerrejer per person

### Yamdressing:

3 spsk fiskesauce  
3 spsk limejuice  
3 spsk sukker      Eller  
1 birdeye chili      1-2 tsk sød chilisauce  
½ fed hvidløg

### Pynt:

1 dl salte jordnødder  
1 stængel citrongræs, i fine skiver eller ½ tsk citrongræsolie  
8 stilke mynte, hele blade

### Salat:

Skræl pomeloen, del den i både, og befri dem for deres skind. Bræk bådene i mindre stykker, og anret dem. Grill rejerne på en grillpande, eller steg dem i olie.

Pas du ikke griller dem for længe, de nemt bliver gummiagtige. De kan sagtens erstattes med jomfruhummer eller hummer.

### Dressing:

Bland fiskesauce, limesauce og sukker. Hak chilien, og mos den med hvidløg i en morter, til det bliver til en paste. Rør det hele grundigt sammen. Tjek, at sukkeret er helt opløst i væden, og kom dressing over salaten.

Pynt med rejer, jordnødder, citrongræs og mynte.

## ***Grillede rejer med tomat-relish med ingefær***

Tomat-relish med ingefær passer ikke bare perfekt til rejerne her, men til alle stegte fisk og skaldyr samt kylling og koldt kød. Relishen holder sig fint på køl i en uge. Prøv også at blande lidt af tomat-relishen med lidt mayonnaise eller creme fraiche til en hurtig dip.

4 personer  
20-24 store rejer (evt. black tiger)  
1-2 spsk olivenolie + 1 knsp karry  
salt, peber

Tilbehør:

"Godt brød, evt. foccacia- eller ciabattabrød

½ liter blandede salater

2-3 små rødløg i kvarte

Fordel rejerne på 4 små træspid, pensl dem med olie, der er krydret med karry, og grill dem et par minutter på hver side under grillen i ovnen - eller vælg at riste dem på panden i olien med karry - og sætte dem på spid inden serveringen.

I begge tilfælde krydres de med salt og peber.

Lun brødene og anret dem med rejespid, salater samt rødløg og relish på varme tallerkener og server.

Tomat-relish med ingefær:

3 hakkede løg

4 fed knust hvidløg

100 g skrællet, hakket, revet frisk ingefær

3-4 spsk majs- eller rapsolie

2 spsk konc. tomatpuré

150 g sukker, gerne rå rørsukker

1 kg velmodne tomater

½ dl balsamico-eddike eller anden god rødvinseddike

2 dl hvidvinseddike

1 bdt hakket basilikum

1 bdt hakket koriander

evt. 1 tsk flydende Atamon

Steg løg, hvidløg og ingefær i olie under omrøring, til alle tre ting er gyldne og transparente

Kom tomatpuré ved, kog videre i 2-3 minutter, tilsæt sukker og kog videre under omrøring, til dette er helt opløst.

Hak tomaterne og kom dem og de to slags vinseddike samt de hakkede krydderurter i gryden og kog videre under omrøring til marmeladeagtig konsistens.

Rør evt. 1 tsk Atamon i relishen hvis der ønskes længere holdbarhed (1-3 mdr).

Hæld den på rengjorte glas skyllet med Atamon og opbevar den i køle- eller svaleskab.

## ***Fersken-, brøndkarse-og ribssalat (tilbehør)***

4 personer

75 g smuttede mandler

2 modne ferskner eller nektariner

lidt solsikkeolie og en klat smør (hvis fersknerne steges)

4 store håndfulde brøndkarse eller rucola eller anden salat

50 g ribs eller blåbær

havsalt og friskkværnet sort peber

Dressing:

3 spsk ekstra-jomfruolivenolie

1 spsk citronsaft

¼ tsk honning

Her er en smuk og farvestrålende salat, der flot forener det skarpe og søde med det syrlige og nøddeagtige. Server den som forret, eller med brød og et stykke fast ost, fx cheddar, som et let og lækkert hovedmåltid.

Kom mandlerne på en tør pande ved middel varme, og rist dem let, til de har gyldenbrune pletter. Ryst panden undervejs, så de ikke brænder på. Lad dem køle af på en tallerken.

Hvis fersknerne er helt fuldmodne, kan du bare halvere og udstene dem og skære hver halvdel i 5-6 både. Hvis de derimod ikke er helt modne, er det en god idé at stege dem let først. Varm lidt solsikkeolie og en lille klat smør op på en pande ved lav til middel varme. Læg ferskenbådene på, og steg dem let (smørret skal lige akkurat syde) i et minut eller to på hver side, til de er møre. Tag dem af panden, og lad dem køle af, til de kun er lune eller har stuetemperatur.

Kom samtlige ingredienser til dressingen i et lille syltetøjsglas sammen med lidt salt og peber, skru låget på, og ryst, til dressingen er tyk - eller rør den grundigt sammen i en lille kande.

Bred brøndkarsen ud på et stort serveringsfad. Anret ferskenskiverne (rå eller stegte) oven på bladene. Drys de ristede mandler over, efterfulgt af ribsene.

Hvis du har stegt fersknerne, kan du koge panden afi lidt af dressingen, skrabe stegeresterne af pandens bund med en paletkniv og hælde blandingen over salaten.

Dryp dressingen over salaten, til du synes, den har fået nok (måske behøver du ikke det hele). Giv salaten et ekstra drys peber fra kværnen, og server.

## ***Ekstotisk kyllingesalat med druer og mandler***

4 personer

1 dl sødmælksyoghurt naturel  
1 spsk. mellemstærk karrypasta, fx Mad eller Kora karry  
1 spsk. mangochutney eller anden frugtchutney  
ca. 400 g kold stegt kylling  
100 g druer, halveret  
2-3 sprøde stilke bladselleri, skåret i skiver  
et stænk citronsaft  
havsalt og friskkværnet sort peber

### Mayonnaise

½ lille fed hvidløg  
2 store pasteuriserede æggeblommer  
½ tsk stærk sennep  
1 tsk æblecidereddike  
1¼ dl solsikkeolie  
¼ dl ekstrajomfruoliven-olie eller mayonnaise

### Drys

bladselleriblade og persille  
ristede mandelflis

Det er en fortolkning af den klassiske britiske kyllingesalat, tilsat saftigsøde druer, sprød bladselleri og ristede mandler. Den er fremragende til en særlig sommerfrokost eller en skovtur. Hvis du vil spare tid, kan du bruge en god færdigkøbt mayonnaise, men naturligvis bliver den bedst, hvis du laver den selv.

Rør først mayonnaisen. Knus hvidløget med et nip salt, og bland det med æggeblommer, sennep, æblecidereddike og lidt peber. Pisk olien i dråbe for dråbe til at begynde med og siden i en meget tynd stråle under konstant piskning. Stop, når mayonnaisen er tyk og blank. Smag om nødvendigt til med mere salt, peber, sennep eller eddike.

Mål 100 g mayonnaise af (gem-resten-i køleskabet til-anden brug), og rør den op med yoghurt, karrypasta og chutney. Skær eller riv kyllingekødet i mundrette stykker, og vend det i dressingen sammen med druer og bladselleri. Smag til med citronsaft, salt og peber.

Anret kyllingesalaten på et stort serveringsfad, og pynt med bladselleri-eller persilleblade og et drys ristede mandelflager. Server med en grøn salat og godt brød til, eller med rissalat — den klassiske makker.

Variationer Jeg kaster mig af og til ud i vilde eksperimenter og bruger blåbær, udstenede abrikoser eller kirsebær i stedet for druerne. Du kan også lave salaten til en slags kyllinge-waldorfsalat med karry ved at tilsætte e par æbler og et drys hakkede valnødder i stedet for mandlerne.

## ***Jordbær/spinat salat fra Markus Grigo***

### Dressing:

2 spsk. olivenolie (eller macadamiaolie)  
1 {sk rørsukker/sirup  
salt & peber  
1 tsk frisk dild  
¼ fed hvidløg  
½ tsk dijonsennep  
1 spsk rødvinseddike

piskes sammen tilsættes:

200 g jordbær, udskivede  
1 pose babyspinatblade (eller feldsalat)  
1 rødløg, hakket  
En lille håndfuld ristede sesamfrø  
En lille håndfuld hakkede macadamia nødder

## ***Rejepiroger med ingefær***

Ca. 50 stk.

### Dej:

500 g mel  
250 g smør  
1 tsk salt  
2 æg  
ca. 1 dl koldt vand.

### Fyld:

200 g rejer, evt. frosne  
2 finthakkede skalotteløg  
2 tsk friskrevet ingefær  
25 g smør  
2 spsk citronsaft  
salt, peber  
150 g flødeost naturel  
1 hakket hårdkogt æg  
2 spsk hakket dild.

Til pensling: 1 sammenpisket æg.

Hak mel og smør sammen med en kniv og findel med fingrene. Tilsæt salt og ælt dejen færdig med æg og vand. Læg dejen i køleskabet et par timer.

Til fyldet dampes løg og ingefær i smør i en gryde. Tilsæt citronsaft, salt og peber, fjern det fra varmen og rør flødeost i. Afkøl og bland æg og dild i. Hak rejerne groft (evt. optøede og afdryppede) og vend dem i flødeblandingen. Rul dejen ud og udstik små runde dejstykker på ca. 10 cm i diameter. Fordel fyldet på dem og fold dejen over hver enkelt. Tryk kanterne sammen med en gaffel, pens! med æg og læg pirogerne på bageplade med bagepapir. Bag pirogerne gyldne i midten af en varm ovn, 200° i 15-20 minutter.

## Laksetærte

(3-5 personer)

### Mørdej:

250 g mel  
125 g smør  
ca. ½ dl iskoldt vand

### Fyld:

2-3 rensede porrer ca 200 g  
1 spsk smør  
2 æg  
2 æggeblommer  
2 dl piskefløde  
3 spsk fintklippet dild  
150-200 g fersk røget laks

En raffineret og dog nem lækkerbiskken, der smager ekstra godt med brøndkarse eller lidt salat til.

Ælt mørdejen sammen af de angivne ingredienser og læg den i en plastpose i køleskabet i et par timer. Beklæd en tærteform (ca. 26 cm, helst med løs bund) med den udrullede dej, prik bunden med en gaffel og stil formen i køleskabet i en time.

Læg et stykke alufolie over, fyld op med tørrede bønner og bag tærtebunden i den 225° varme ovn i 15-20 minutter.

Fjern folien med de tørrede bønner og bag bunden i yderligere ca. 10 minutter. Lad tærtebunden afkøle på en rist.

Flæk porrerne på langs, skær dem i fine strimler og lad dem snurre et par minutter i smør.

Pisk æg, æggeblommer, fløde og dild sammen, tilsæt porrestrimler og laks, skåret i tynde strimler.

Hæld blandingen i tærtebunden og bag alt i den 200-225° varme ovn i ca. 25 minutter.

## Hovedretter

### Kylling- eller kalkunbryst med mangosalat

	ALTERNATIV
(6pers.)	(2 pers.)
<u>Ris:</u> 1 dl vilde ris 3 dl vand ½ tsk groft salt	<u>Ris:</u> 2 dl ris 4 dl vand ¾ tsk bdk
6 dl løse ris 9 dl vand 1½ tsk groft salt	Hel kylling – minus 2 bryster ¼ l piskefløde 200 g champignon 2 spsk indonesisk sojasauce 2 tsk frisk, fintrevet ingefær
Kalkunbryst: 25 g smør 1 kalkunbryst (1 kg)	1 løg 1½ spsk saucemel
4 dl hønsebouillon	<u>Mangosalat:</u>

1/4 liter piskefløde 1 tsk honning 2 spsk indonesisk sojasauce 2 tsk frisk, fintrevet ingefær 1½ spsk saucemel  <u>Mangosalat:</u> 2 modne mangofrugter 1 hovedsalat (125 g) 3 spsk appelsinsaft	2 modne mangofrugter 1 hovedsalat (125 g) 3 spsk appelsinsaft
---	---

Ris: Skyl de vilde ris godt. Bring vand og salt i kog i en gryde og tilsæt vilde ris under omrøring. Kog risene ved svag varme og under tætsluttende låg i ca. 45 min. Kog de løse ris i en anden gryde (se emballagen).

Kalkunbryst: Lad smørret blive gyldent i en stegegryde. Brun kalkunbrystet 3 min. på hver side (6 min. i alt). Tilsæt bouillon, piskefløde, honning, sojasauce og ingefær. Lad retten koge ved svag varme og under låg i ca. 15 min. Vend kalkunbrystet og kog det i ca. 15 min., til det er gennemkogt. Tag kødet op og lad det hvile tildækket i ca. 10 min. Bring stegeskyen i kog og tilsæt saucemel under omrøring. Kog saucen igennem ved svag varme i ca. 1 min. Smag til.

## ***Bodils frikadeller***

4 personer  
1 stort løg  
500 g hakket kalv og flæsk (hvis det ikke er muligt, så bare hakket svinekød)  
1 æg  
1,5 dl bouillon  
3 spsk hvedemel  
3 dl havregryn, fintvalset  
1,5 dl mælk  
1 tsk salt  
Sort peber, friskkværnet  
Smør til stegning

### **Frikadeller**

Hak løget fint. Bland alle ingredienserne sammen med en håndmixer. Lad farsen hvile i køleskabet i cirka en time. Læg en stor skefuld fars i hånden og form en aflang bolle, steg den på begge sider på en god varm pande med smeltet smør.

## ***Bodils Koldskål***

400 g sukker  
6-8 æggeblommer  
1-3 teskefulde Vaniliesukker piskes sammen  
Saften fra 5-6 citroner piskes i  
1 liter ymer røres i  
1-2 liter kærnemælk røres i afhængigt af ønsket konsistens.

Flødeskum piskes med en teskefuld sukker og plumpes i sammen med nogle citronskiver.

# Desserter

## ***Fru Eckersbergs mandelkage***

Den er smuk at se på, let på tungen og sød i smagen. Så det var forelskelse ved første mundfuld, da familien lærte kagen at kende. Siden er den blevet til kagen. "Et af den slags små sidespring, som er ét sekund på tungen og ti år på sidebenene", som et af familiemedlemmerne siger.

### *Kagen*

6 æggehvider,  
300 g flormelis,  
300 g mandler (Nutana, spanske eller californiske)  
2 spsk. mandelolie (eller vindruekærneolie).

Kagen skal helst laves af spanske mandler, fordi de er mere fugtige, men de er vanskelige at få fat på, og i stedet kan man fugte de californiske mandler med mandelolie. Under alle omstændigheder anvendes mandler med skal.

Mandlerne køres gennem mandelkværnen, persillehakker, foodprocessor eller blender og blandes derefter med det sigtede flormelis. Hviderne piskes stive og foldes i.

Mandelmassen hældes i smurt springform (evt. også strøet med rasp, så kagen slipper lettere) og bages ved 175° ca. 1 time.

### *Mocccreme til overtræk*

150 g smør,  
75 g flormelis,  
1 æggeblomme,  
70 g mørk chokolade,  
½ dl ekstra stærk kaffe.

Smør og sukker røres hvidt. Chokoladen rives, opløses i kaffe og blandes med æggeblommen. Der tilsættes smør og sukker.

Cremen trækkes over kagen, det gøres lettest med en bred kniv. Med bagsiden af en gaffel laves mønster på kagen.. Kagen stilles i køleskabet til den skal serveres, den smager bedst afkølet. Kagen egner sig fortrinligt til fryseopbevaring.

## ***Hurtig æblekage***

730 g æbler,  
75 g smør  
75 g sukker,  
75 g mel.

Æblerne skrælles og snittes i tynde både, der lægges taglagt i et smurt gratinfad. De tre øvrige ingredienser trykkes hurtigt sammen med let hånd. Det må ikke æltes, men skal, når det er færdigt, ligne lys grov rasp. Drys blandingen ovenpå æblerne og sæt fadet i ovnen ved jævn varme 190° i ca. ½ time. Flødeskum eller crème fraiche til.

## **Rabarbertrifli med hasselnøddemakroner og nougatflødeskum**

Denne dessert smager også godt med stikkelsbærkompot i stedet for rabarber-ditto.

6 personer

MAKRONER (9 STK.) også gode til anden frugt, kompot og is

100 g hasselnødder

æggehvide af 1 stort eller 2 små æg (eller 1 bæger pasteuriserede æggehvider)

100 g fint rørsukker

KOMPOT

700 g rabarberstilke

1 vaniljestang

ca. 75 g sukker evt. mere

SKUM

2½ dl piskefløde

100 g blød nougat

Makroner

Hak hasselnødderne mellemgroft, nemmest i en foodprocessor.

Pisk æggehviden let med en elpisker. Vend forsigtigt nødder og sukker i hviden og sæt kagedejen af på bageplade med bagepapir (drys et tyndt lag hvedemel) over papiret, da kagerne hænger i med en spiseske. Flad kagerne ud med skeen. Bag i varmluftsovn ved 160° i 18-20 minutter, til de er gyldne. De bliver sprøde udenpå, når de er afkølede.

Kompot:

Skær rabarberstilkene i mindre stykker, flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Kog rabarber, vaniljekorn og -bælg med sukker ved svag varme i ca. 10-15 minutter, til rabarberne er udkogte. Kog dem uden låg, hvis der dannes meget saft, så kompotten ikke bliver for tynd. Rør rundt undervejs og smagtil. Kompotten skal være syrlig, da makroner og skum er søde. Tag vaniljestangen op, køl suppen af og opbevar den i køleskabet, til den skal bruges.

Skum:

Opvarm forsigtigt 1 dl af fløden med nougaten skåret i mindre stykker i en tykbundet gryde. Rør, til nougaten er opløst. Hæld i skål og pisk resten af fløden i til en jævn masse. Sæt i køleskab, til den er helt kold.

Pisk nougat-fløden til skum med en elpisker. Den bliver ikke helt så luftig som flødeskum, men mere sej i konsistensen.

Anret i glas eller skåle:

Brug 1½ makron til hver portion, bræk makronerne i mindre stykker og fordel halvdelen i glassene, fordel kompotten over, så et lag makron og slut af med skummet.

Du kan anrette første lag makroner og kompot i god tid og så lægge de sidste makroner og skummet på ved serveringen.

## **Brombærtærte med toscafyld**

Til 8 personer

MØRDEJ:

125 g usaltet smør

180 g mel

40 g sukker

2 spsk vand

#### TOSCAFYLD:

75 g usaltet smør  
75 g sukker  
1-2 spsk hvedemel  
75 g smuttede, hakkede mandler  
1 tsk vaniljesukker  
200 g brombær (friske eller frosne)  
½ spsk kartoffelmel

#### TILBEHØR:

Flødeskum eller cremefraiche

#### MØRDEJ

Smuldr: smørret i en pose samlet derefter dejen ud i en smurt tærteform (24 cm), og stil den i køleskab i minimum 30 minutter. Tænd ovnen på 200.

Prik tærtebunden med en gaffel, og bag den i 10-12 minutter. Lad tærten køle af, mens du laver toscafyldet.

#### TOSCA:

Bland smør, sukker, mel og mandler i en gryde. Kog blandingen i et par minutter under konstant omrøring. Tag gryden af varmen, og tilsæt vaniljesukker. Bland brombærerne med kartoffelmel, og bred dem ud på tærtebunden. Fordel derefter toscamassen oven på brombærerne, og sæt tærten i ovnen i ca. 20 minutter. Lad tærten køle lidt af, og server med flødeskum eller creme fraiche.

## ***Janne Dreyers kageopskrift (via Jytte)***

#### Kagebund

3 æg delt i blommer og æggehvinder.  
4½ dl sukker  
2½ dl mel  
2 tsk. vanilliesukker  
2-3 tsk bagepulver  
50 g smeltet smør  
5-10 spsk mælk  
100 g hakkede mandler

#### Fyld

¼ dl piskefløde  
en pose frosne skovbær 300-500g (optøede)

Blommerne piskes med 1½ dl af sukkeret til en tyk æggesnaps.

Mel, vanilje, bagepulver, smeltet smør og mælk blandes i dejen (dejen er ret tyk).

Dejen smøres ud på en bradepande beklædt med bagepapir (ca. 20x40 cm).

Æggehvinderne piskes stive, og herefter tilsættes resten af sukkeret 3 dl, og hviderne piskes igen stive.

Hviderne smøres oven på dejen, men ikke helt ud til kanten

Kagen bages ved 200° i 15-20 min

Når bunden er afkølet, piskes fløden og de optøede bær tilsættes.

Bundens kanter kan skæres af, og bunden deles i 2 dele. Fyldet lægges i mellem bundene.

## **Rabarberkage med kokos**

CA. 10 PERSONER

100 g sukker  
200 g blødt smør  
1 æg  
200 g hvedemel  
1 tsk bagepulver  
50 g fint kokosmel  
2 dl mælk

### RABARBERKOMPOT:

3 stilke rabarber  
1½ spsk sukker  
½ tsk vaniljesukker

### KOKOSTOPPING:

100 g groft kokosmel  
2 spsk flormelis  
2 æggehvider

| Rør sukker og smør godt sammen. Tilsæt mel, bagepulver, kokos og mælk, og rør det godt sammen. For en firkantet bageform på Ca. 25 x 25 cm med bagepapir, og fordel dejen i formen med en dejskraber. Bag kagen i ovnen ved 180° i 15-20 minutter, til den er gylden på toppen.

### KOMPOT:

Skær rabarberne i mindre stykker, og kom dem i en gryde sammen med sukker og vaniljesukker. Varm gryden op, og vend rabarberne rundt i gryden, til de begynder at blive bløde. Tag gryden af blusset.

### KOKOSTOPPING:

Kom kokos i en gryde sammen med flormelis og æggehvider. Rør i massen til den samler sig og bliver lidt sej i konsistensen. Tag gryden af blusset. Fordel rabarberkompotten over kagen, og læg et lag | kokos ovenpå. Bag kagen i yderligere 5-7 minutter, til kokossen tager farve. Server kagen lun, evt. med en klat fødestum til

## **Daddelkage med valnødder**

af Lone Frank Nielsen,

Kagen er nem at lave og hører desuden til i den fedtfattige ende - lidt konfektagtig og perfekt til jul. Kan bruge den både til dessert ledsaget af is og/eller frisk frugt og til en kop kaffe med lidt cremefraiche til.

2 æg  
100 g sukker  
3 spsk mel  
1 tsk bagepulver  
250 g dadler (tørre eller friske)  
75 g valnøddekerner  
evt. flormelis.

Pisk æg og sukker til en lys creme. Bland mel sammen med bagepulver og vend det i æggene. Hak dadler og valnødder groft og vend dem i dejen. Fyld massen i en velsmurt springform på ca. 20 cm og bag kagen i ovnens nederste halvdel ved 180 grader i 49:45 minutter. Lad kagen stå i formen 5-10 minutter, før den åbnes og stilles til afkøling på en rist. Pynt evt. med sigtet flormelis ved servering

## **Rabarberkage – som Inge laver den.**

300g rabarber  
1 dl sukker  
1 sp maizena  
bages 20 min v 175°

150g marzipan  
rives groft over den bagte rabarberkage  
bages 20 min v 175°

## **Mormor Ada's dessertis**

5 Æggeblommer  
3 Æggehvider  
200g sukker  
½l Piskefløde  
150g Chokolade (f.eks. Toms 52% koge-chokolade)  
Eventuelt vaniliekorn

Chokoladen hakkes i små stykker (ikke for fint)  
Pisk æggeblommerne med halvdelen af sukkeret til det er lyst og cremet.  
Fløden piskes stiv med den anden halvdel af sukkeret. (og eventuelt vanilie)  
Chokoladen vendes i den piskede fløde.  
Æggehviderne piskes også stive.  
Æggehvider og æggeblommer blandes og derefter blandes det med flødeskummet.  
Klar til at komme i fryseren

## **Kager & småkager**

### **Æbleskiver**

Opskrift fra Sorø husholdningsskole.

250 g mel  
250g smør  
4 æggeblommer  
4 æggehvider  
3-4 dl mælk

Letsmeltet smør og æggeblommer blandes, tilsættes mel og mælk, samt piskede æggehvider.  
½ portion = 14 æbleskiver.  
*NB Temperaturen på blusset er kritisk, så vær meget omhyggelig med at den ikke bliver for varm.*

### **Pandekager (Mad og kvadrater)**

2 æg  
15 g sukker  
200 g mel  
3 dl mælk  
1 dl øl  
20 g margarine til dejen  
150 g margarine til bagningen

Mel, mælk og øl røres til en jævning, tilsæt æg, sukker og smeltet margarine. Dejen har godt af at hvile.

PS: Selv kommer jeg mere af margarinen i fra start, så skal der næsten intet til bagningen. Sommetider bruger jeg lidt vand i stedet for øl, det gør ingen stor forskel, synes jeg.

## **Pandekager**

4 pers (Julius 6. klasse)

3 dl Hvedemel

4 dl Mælk

2 Æg

lidt salt

40 g smør

1. Rør mel og mælk til jævning.
2. Pisk æg og salt i.
3. Opvarm/smelt fedtstoffet på panden og bland det i dejen.
4. Lad dejen hvile lidt i køleskab inden du bager pandekagerne.
5. NB. Tilsæt vanilie og sukker hvis det er til dessertpandekager, eller skift halvdelen af mælken ud med øl, hvis det er madpandekager du vil lave.

## **Emmas hindbærroulade**

250 g sukker

3 æg

125 g mel

1 tsk bagepulver

1-2 tsk vanilje

Ca. 50 g hakkede valnødder eller hasselnødder

Fyld:

250 g rå hindbær med lidt sukker

¼ l piskefløde

Æg og sukker piskes godt, mel, bagepulver og vanillie vendes forsigtigt i.

Bagepapir lægges i bradepanden og smøres godt.

Dejen hældes ud og de hakkede nøddekærner drysses hen over.

Bages ved 225-250° i ca. 8 min, på nederste rille.

Tages ud og drysses med sukker. Vendes i et snuptag over på en plade, der er beklædt med staniol.

Bagepapiret trækkes af (stryges evt, med koldt vand, så det løsnes).

Tildækkes derefter med et koldt, hårdt opvredet klæde til rouladen er kold.

Hindbærrene og dernæst flødeskummet smøres på. Derefter rulles den sammen ved hjælp af staniolen.

Stilles mindst 3 timer koldt. Kan fryses.

## **Clara's Klejner** (fra "Vil De ha' opskriften", Mariaforbundet)

500 g mel

150 g smør

150 g sukker

½ tsk. stødt kardemomme

Revet skal af en citron

3 æg

3 spsk. Fløde

Palmin til kogning

Kardemomme og citronskal blandes i melet, der hakkes med smørret. Sukkeret tilsættes og til sidst æg og fløde.

Det hele æltes sammen, stilles til hvile.

Udrulles lidt ad gangen og skæres i strimler med kagespore på ca. 3 cm. bredde og 7-8 cm. længde. I midten af hver skæres en ridse og herigennem trækkes den ene ende af dejen. Klejnerne koges lysebrune i kogende palmin 180° og drypper af på fedtsugende papir.

## **Brune kager**

Vinder af Berl. Tid konkurrence – Bodil Møller Nielsen, Hellerup

500 g smør  
450 g sukker  
250 g lys sirup  
3 tsk. potaske  
½ dl koldt vand  
2 tsk. nellike  
2 tsk. kardemomme  
1 tsk. ingefær  
6 tsk. kanel  
50 g finthakket pomeransskal  
200 g smuttede hakkede mandler  
1 kg mel

Smør, sukker og sirup kommes i en gryde og opvarmes til kogepunktet. Gryden tages af varmen. Potasken udrøres i vandet og tilsættes. Afkøl massen til den er lunken, og melet æltes i. Dejen deles i seks stykker, der hver formes til 4-5 cm tykke pølser og stilles i køleskab. Efter 1-2 timer trilles pølserne igen for at bevare den runde facon og stilles derefter atter i køleskabet, til de er gennemkolde, evt. til næste dag. Udskæres i tynde kager, der bages ved 180 grader i øverste halvdel af ovnen i 6-8 minutter.

## **Brune kager** Brune kager fra La Glace

250 g mørk farin  
300 g smør  
1 ¼ dl sirup  
5 g potaske i lidt varmt vand  
500 g mel  
100 g hakkede mandler el. nødder  
25 g blandede krydderier (kanel, nelliker, ingefær, kardemomme, allehånde)

Farin, smør og sirup varmes i en gryde. Gryden tages af varmen og den opløste potaske tilsættes, hvorefter det afkøles til det er lunkent. Mel, krydderier og mandler tilsættes og dejen æltes godt igennem. Dejen formes til stænger ca. 5 cm. i diameter og stilles koldt til næste dag. Dejen skæres i tynde skiver og bages i 6-8 min. Ved 175°. Når de er kolde kommes de i dåse med tætsluttende låg.

Man kan også komme lidt hakket pomerans og sukati i dejen.

En serviet el. køkkenrulle øverst i dåsen tager evt. fugtighed, så kagerne ikke bliver bløde.

## **Vanillekranse** (Sorø husholdningsskole)

250 g mel  
180 g margarine  
120 g sukker  
½ vaniliestang  
1 æggeblomme

Mel, margarine og sukker hakkes sammen, tilsæt æggeblommen, ælt godt sammen.

Formes gennem kødmaskine el.lign. bages lysebrune ved ca. 200°.

## Hjemmebagte gingernuts

Her kommer opskriften på Nana Simonsens uhørt gode ingernuts - der bliver 50-60 stk.

125 g smør,	1 spsk. fintrevet frisk ingefær
200 g lyst rørsukker,	¼ spsk. fintreven skal af 1 øko-appelsin.
2 nip fint havsalt	350 g hvedemel
1½ dl lys sirup (ca. 75 g)	1½ tsk. bagepulver,
	¾ tsk. natron
	3 tsk. stødt tørret ingefær (nyindkøbt)
	1 æg

Kom de første 4 ingredienser i en gryde, og varm det under omrøring, til smørret er smeltet. Lad det køle af til lunkent.

Tilsæt 1 spsk. fintrevet frisk ingefær og ¼ spsk. fintreven skal af 1 øko-appelsin.

Sigt 350 g hvedemel, 1½ tsk. bagepulver, ¾ tsk. natron og 3 tsk. stødt tørret ingefær (eller brug 4-5 tsk., hvis de skal være meget ingefærstærke) sammen i en stor skål.

Rør sirupsmassen i de tørre ingredienser, bland det grundigt, og tilsæt 1 sammenpisket æg. Lad dejen hvile i køleskabet et par timer.

Tænd ovnen på 160° varm luft.

Tril dejen til ca. 4 cm runde stænger, skær dem i ca 5 mm skiver og sæt dem med lidt afstand på plader med bagepapir. Bag kagerne i ca. 15-20 minutter, til de er brune. Tag dem ud, og lad dem stå på pladerne i 3-4 minutter, før de flyttes til en bagerist. Lad dem blive helt kolde, før de kommer i kagedåse eller en anden lufttæt beholder.

## Markus Grigos lakrids og tranebær småkager

KILDE: Markus Grigo: "Grigos hjemmebag - i tykke skiver og store mundfulde"

### ½ portion er ret stor

500 gram hvedemel  
1 tsk. bagepulver  
50 gram lakridspulver (*kun ca det halve*)  
125 gram soltørrede tranebær  
375 gram koldt saltet smør  
500 gram fint rørsukker  
ca. 2 æg.

Sigt hvedemelet sammen med bagepulver i en røreskål. Tilsæt lakridspulver, tranebær og smør i små tern.

Kør på en røremaskine med vingen (ikke piskeriset), til smørret er kørt ud. Eller findel det med hænderne, til smørret ikke kan mærkes mere. Tilsæt nu sukker og æg. Kør kun, til dejen lige samler sig. Det er meget vigtigt, så småkagerne ikke mister deres sprøde struktur. Eller ælt forsigtigt med hænderne og saml hurtigt dejen.

Del dejen i klumper på 500 gram og tril dem i lange pølser med en diameter som en 20kr mønt. Rul dejpølserne ind i bagepapir og læg dem i fryseren til de er hårde (eller i køleskabet).

Forvarm ovnen til 180° varmluft. Skær pølserne i ca. 2-3 mm tykke skiver. Læg dem med lidt mellemrum på en bageplade med bagepapir eller en silikonemåtte. Bag dem ca. 8-10 minutter. Tag dem ud og lad dem køle af på en bagerist.

Opbevares bedst i en kagedåse med låg, der slutter tæt, eller anden lukket beholder.

## Hollandske speculaas

(ca. 200 stk.)

\\DS918plus\data\web\My web\aktuel-birgit-nils.dk\old\bio\Familiens bedste opskrifter.docx 20251222 19:21

### Dej:

500 g hvedemel,  
6 tsk. bagepulver,  
1 tsk. Vanila,  
2 tsk. kanel  
1 tsk. nelliker  
1 tsk. muskat  
1 tsk. pomerans  
1 tsk. kardemomme  
100 g smuttede, hakkede mandler  
250 g smør  
2 æg  
250 g sukker  
50 g stødt kandis eller farin

### Mørdej

mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen.

Koldt smør 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 2,5 cm's tykkelse og udstikkes med speculaas forme som forskellige dyr.

Kagerne lægges på smurte plader, der sættes i forvarmet ovn.

Bagetid: ca. 8-10 min. ved 200°.

## **Guldkager**

115 g margarine  
150 g sukker  
vanilliesukker  
100 g hvedemel  
½ tsk bagepulver  
2 store kopper Guldkorn  
1 æg

Margarinen smeltes lidt.

Mel, sukker, æg, bagepulver og margarine blandes. Til sidst røres guldkornene i.

Bages på bagepapir ved ca 200°

Sættes på pladen i små klatter, der flyder ud.

## **Brændte mandler**

½ kg    200 g    Mandler  
½ kg    200 g    Flormelis  
1 ¼ kg   ½ dl    Vand

Mandlerne tørres i et klæde og sættes samtidig med flormelis og vand i en grde og koges ved jævn varme under omrøring til det hele bliver tørt. Varmen sættes ned og der røres stadig til massen bliver flydende og mandlerne blanke. Hældes på bagepapir og skilles fra hinanden mens de endnu er varme. Hvis man ikke vil have dem blanke, tages de fra varmen når de "knager".

## Maizenakage

200 g smør  
200 g sukker  
2 æg  
150 g mel  
½ tsk bagepulver  
2 spsk mandelolie  
ca 10 hakkede mandler  
6 spsk kogende vand

Smør og sukker røres blødt.  
De øvrige ingredienser tilsættes og røres godt.  
Bages ved 175° ca ¾ time.  
Holder sig fugtig længe.  
Pyntes med glasur efter ønske.

## Brød

### Surdejsbrød

Brug Bornholmsk hvedemel eller Kornby Mølle mel nr. 1 samt Purpur Hvedemel fra Møllen og Manitobamel som har højt proteinindhold.  
Fra modersurdejen tages 1 dl som blandes med 1dl rugmel og 1 del vand, som røres sammen og hæver på køkkenbordet i et marmeladeglas under film.  
Det hæver bedre som brød hvis man fornyr surdejen igen næste dag.  
Sæt elastik rundt om glasset, så man kan følge med i hvornår surdejen hæver. Surdejen hæver i løbet af ca 2-3 tm, når den er godt aktiv.

Den er aktiv når en teskefuld flyder ovenpå vandet.

Modersurdejen tilsættes 1 dl rugmel og 1 dl vand og sættes i køleskabet efter hævning eller det tilsættes lidt af den fornyede surdej.

DEJ  
1 portion  
3 dl Vand  
1 dl Surdej genopfrisket og aktiv  
Ca 75g Purpur fuldkornsmel fra Møllen  
Ca 225 g Manitoba hvedemel  
Ca.250 g Kornby Mølle 1 Hvedemel (I alt ca 550 -580 gr mel)  
2tsk salt som først tilsættes efter røring af melet)

Dette røres sammen i min. 10 min. med kraftig røremaskine(f. eks. Med håndrøremaskine (350 watt Braun multimix), til den kan bestå "gluten testen" og er sammenhængende og slipper skålen. ;

Der drysset 2 ts. fint salt på dejen, der hviler ca. 30 min under låg på køkkenbord.  
Derefter røres saltet ind i dejen.

Dejen hældes i en oliesmurt større skål og dækkes med film eller låg.

Dejen står ca 30 min af gangen, hvorefter den strækkes og foldes 3-5 gange og hviler - herefter 30 min under låg osv.

Foldningerne, hvor man strækker dejen og arbejder luft ind i dejen, gentages ca 4-6 gange.  
Dejen hældes ud i en stofbelagt og meldrysset hævekurv og hæver 0-30 min under låg på køkkenbord, hvorefter den stilles i køleskab i 8-24 timer for hævning.

\\DS918plus\data\web\My web\aktuelt-birgit-nils.dk\old\bio\Familiens bedste opskrifter.docx 20251222 19:21

Ovnen stilles på ca. 275° med støbejernsgryde med låg  
Hent 4-8 isklumper  
Når ovnen er varm tages støbejernsgryden ud og drysses med mel via lille sigte  
Dejen hældes forsigtig i  
Der skæres 2-4 skarpe snit i overfladen med kniv sat blandt isklumperne  
Der lægges 2-4 isklumper i snittene. Låg på og hurtigt i ovnen.  
Bager 20-22 min  
Derefter sættes varmen ned til 200° i ca. 15-17 min uden låg.  
Brødet tages op af gryden og køler af på bagerist.

## **Dorrits brød**

¼ pakke gær  
6 dl koldt vand  
ca. 500 g økologisk hvedemel  
ca. 200 g fint durum hvedemel (kan købes hos Irma/Meeny)  
3 tsk. salt

Gær, salt og vand røres sammen  
Melet tilsættes – dejen er ret fugtig  
Hæver 8-12 timer – brug et stort fad, det hæver meget – god idé med en badehætte over.  
Dejen røres igennem – efter dette er der flere valgmuligheder:  
1. Hæld dejen ud på en plade og bag brødet ved 200° i 45 min.  
2. Fordel dejen i to bageforme, badehætte over – kan nu stå i køleskabet op til 5 dage, bages ved 200° i 45 min.  
3. God idé at spraye det med koldt vand efter ca. 20 min., så bliver skorpen mere sprød.

## **Stenalderbrød**

100 g græskarkerner  
100 g solsikkekerner  
100 g hørfrø  
100 g sesamfrø  
100 g valnødder  
100 g mandler  
5 æg  
¾ dl olie  
2 tsk. salt

Alt blandes, så i rugbrødsform med bagepapir.  
Bages 1:10 ved 160°  
Så let er det!

## **Knækbrød**

1 dl. sesamfrø	1 dl græskar kerner
1 dl. solsikkekerner	1 dl. hørfrø
1 dl. havregryn	1 tsk. bagepulver
1,25 dl. olivenolie	2 dl vand
3½ dl. mel	2 tsk. salt

Det hele blandes, dejen er ret lind, så enten rulles dejen mellem 2 stykker bagepapir – eller brug fingrene til fordeling. Der bliver 2 hele bageplader af denne portion.  
Jeg skærer ud i passende stykker med en klejnespore, inden jeg bager dem.  
Bages ved 180° på bagepapir i 12 – 15 min