

# JULSMAKER



## GLÖGG

## LUSSEBULLAR

### Ingredienser

50 g	jäst
150 g	smör el. margarin
5 dl	mjöl
1/2 tsk	salt
2 dl	Canderel strö
1 1/2 tsk	kardemumma (mald)
1 1/2 l	vetemjöl
1 g	saffran
1 st	ägg
	russin

### Tillagning

Smula jästen i en bunke. Smält smöret, håll i mjölken och värm till 37 grader. Häll vätskan i bunken och rör ut jästen. Tillsätt salt, Canderel, kardemumma och saffran.

Häll i mjölet men spara lite till utbakning. Arbeta degen smidig så att den släpper från kanterna. Strö lite mjöl över degen och täck med bakduk. Låt jäsa till dubbel storlek, ca 50 minuter.

Ta upp degen på mjölat bakkbord och knåda den väl. Forma till bullar, flätor eller längder. Lägg bullarna på en plåt och låt jäsa under bakduk till dubbel storlek, ca 30 min. Pensla med uppvispat ägg och garnera med russin.

Grädda lussebullarna mitt i ugnen i 250 grader i ca 5-10 minuter. Flätor eller längder gräddas i den nedre delen av ugnen i 200-225 grader i ca 15-20 minuter.

### Ingredienser

2 1/2 dl	vatten
1-2 st	kanelstänger
8 st	hela nejlikor
1 tsk	hela kardemummakärnor
1 flaska	rödvin
1 dl	brännvin, konjak eller sherry
Ca 1 dl	Canderel strö
20 g	hackad mandel
50 g	russin
	Strimlor av apelsinskal

### Tillagning

Blanda vatten, kryddor och strimlade apelsinskal i en kastrull. Låt sjuda utan lock i 10-15 minuter. Sila. Tillsätt övriga ingredienser. Glöggen skall värmas, men får inte koka.

## PEPPARKAKOR

### Ingredienser

75 g	smör el margarin
1 1/4 dl	Canderel strö
2 msk	sirap
1/2 dl	vatten
1 1/4 tsk	kanel
1 tsk	ingefära
1 tsk	kryddnejlika
1 tsk	bikarbonat
4 1/4 dl	vetemjöl

### Tillagning

Mät upp smör, Canderel, sirap och vatten i en kastrull. Hetta upp under omrörning till första bubblan. Rör sedan smeten kall.

Blanda mjöl med bikarbonat. Var noga med att väga mjölet. Rör ner kryddorna i den kalla smeten, sedan mjölet och arbeta degen ordentligt. Lägg degen i en plastpåse och lägg svalgt att vila i en timme eller gärna över natten.

Ta ut degen i god tid före utbakning för att bli rums-tempererad. Arbeta degen smidig.

Sätt ugnen på 225 grader. Kavla ut degen lite i taget, stansa figurer och lägg på kall plåt. Grädda ca 5-7 minuter.



## NÖTKAKOR

45 st

### MÖRK CHOKLADPANNACOTTA MED STJÄRNANISSMAKSATTA SESAM- & VALLMOFLARN

#### Ingredienser

7 1/2 dl	grädde
250 g	marscapone
250 g	mörk choklad
1/2 dl	Canderel strö
5 st	gelatinblad
1/4 dl	mjök
1 msk	honung
75 g	smör
125 g	sesamfrön
25 g	blå vallmofrön
2 st	stjärnanis
10 stycken	hallon
	citronmeliss

#### Tillagning

Blötlägg gelatinet. Koka upp grädden, tillsätt marscapone, Canderel, samt chokladen, låt smälta till en slät massa. Tillsätt gelatinbladen, rör ut dessa ordentligt i chokladmassan. Häll upp i glas och ställ in i kyl. Koka ihop mjök, honung, smör i 5 minuter. Tillsätt vallmo, sesamfrön samt stjärnanis. Klicka ut massan i små klickar på en silipatmatta (eller bakplåtspapper), grädda i ugn på 180 grader tills flarnen når en gyllenbrun färg. Låt flarnen stelna innan servering. Garnera rätten med hallon och meliss.

#### Ingredienser

100 g	smör el. margarin
1 1/2 dl	Canderel strö
100 g	malda nötkärnor
2 st	ägg
2 dl	vetemjöl
1/2 dl	vetegroddar
1/2 tsk	bakpulver
1 dl	nötkärnor till garnering

#### Tillagning

Rör smör eller margarin, Canderel och ägg poröst. Blanda de torra ingredienserna (mjöl, malda hasselnötter, vetegroddar och bakpulver) och rör samma till en jämn smet. Spritsa eller klicka ut smeten på en plåt med bakplåtspapper. Garnera med 1 nötkärna på varje kaka. Grädda i 175-200 grader i 8-10 minuter.



## MARSIPANGRISAR

#### Ingredienser

100 g	sötmandel
2 st	bittermandlar
1 dl	Canderel strö
1 st	äggvita
	karamellfärg

#### Tillagning

Skälla, skala och mal mandlarna. Tillsätt Canderel och ev karamellfärg. Vispa upp äggvitan och blanda med det övriga. Forma små lustiga grisar med knorr. Marsipanen kan även användas till fyllning i bullar och kakor. Förvara marsipanen tätt försluten i kylskåp så att den inte torkar.

## MJUK KARDEMUMMAKAKA MED LINGON

### Ingredienser

175 g	smör
1/2 dl	Canderel
4 st	ägg
1 dl	rårörda lingon
1 dl	gräddfil
4 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver
3 tsk	kanel mald
1 1/2 tsk	kardemumma mald
1 tsk	ingefära mald
1/2 tsk	kryddnejlika mald



### Tillagning

Rör ihop smör och Canderel. Rör ner ett ägg i taget. Blanda lingon med gräddfil och rör ner. Blanda mjöl, bakpulver samt kryddor och rör ner i smeten. Smöra och bröa en 1 1/2 l kakform. Häll smeten i formen. Grädda i nedre delen av ugnen på 180 grader i ca. 50 minuter. Ta ut, låt svalna och stjälp upp.

## EVAS CANDERELLER

15 st

### Ingredienser

75 g	margarin
3 dl	havregryn eller boveteflingor
Drygt 1 dl	Canderel strö
1/2 tsk	kanel
3 msk	kakao
1 msk	starkt, kallt kaffe

Smaksätt ev med rom eller konjak

### Garnering:

1/2 dl	kokosflingor
--------	--------------

### Tillagning

Rör samman alla ingredienser. Låt stå kallt ca 15 min. Gör små bollar och rulla i kokosflingor. Förvara kanderellerna i kylskåp.



## MANDELKUBB

15 st

### Ingredienser

3 dl	vetemjöl
2 tsk	bakpulver
1 dl	Canderel strö
50 g	margarin el smör
1 st	ägg
1 dl	lättfil
4-5 droppar	bittermandelolja

Pensling: 1/2 ägg och 4-5 finhackade sötmandlar

### Tillagning

Blanda vetemjöl, bakpulver och Canderel. Finfördela matfettet i mjölblandningen, arbeta in ägg, filmjolk och bittermandelolja snabbt. Dela degen i 15 bitar och forma till små bullar. Pensla med uppvispat ägg och garnera med mandeln. Grädda i 200 grader ca 10 min. Ger 15 kubbar.

## CANDERELHJUL

### Ingredienser

6 3/4 dl	vetemjöl
2 2/3 dl	Canderel strö
2 st	små ägg
2 1/2 msk	fruktjuice
150 g	margarin
2 nypor	salt
2 1/2 msk	kakao
2 st	äggvitor

### Tillagning

Blanda mjöl och Canderel och fördela lika i två skålar. Lägg 1 ägg, 75 g skivat margarin och 1 nypa salt i varje. Tillsätt kakao och 1 1/2 msk juice i ena skålen. Häll 1 msk juice i den andra. Arbeta ihop degarna var för sig. Låt vila svalt 1 tim. Kavla ut en bit ljus och en bit mörk deg, 1/2 cm tjocka, och pensla med uppvispad äggvita. Lägg dem på varandra, rulla ihop och ställ kallt 30 min. Skär rullen i 1/2 cm tjocka skivor. Lägg dem på plåten och grädda ca 12 min mitt i ugnen.



## LIMEGRAVAD LAX MED PEPPARROTSMOUSSE, CIABATTACHIPS & GRÄSLÖKSHACK

### Ingredienser

400 g	laxfilé
2 msk	limejuice (ca 1 limefrukt)
2 msk	olivolja
1 msk	salt
1 msk	Canderel strö
1 dl	creme fraiche
30-50 g	pepparrot
1 st	ciabattabröd
1 msk	olivolja
1 knippe	gräslök
	salt och peppar

### Förberedelser

1. Putsa laxen och skiva i "gravlax"-tunna skivor
2. Skala och riv pepparrot
3. Skiva ciabattabrödet i långa tunna skivor
4. Sätt ugnen på 150 grader
5. Hacka gräslöken fint

### Tillagning

Lägg brödsnivorna på en plåt, ringla på olivolja och salta lätt. Sätt in i ugnen i ca. 5-15 minuter tills de är torra, krispiga och gyllenbruna. Vispa creme fraiche hårt och vänd i pepparrot, salt och peppar efter smak. Blanda limejuice, olivolja, salt och Canderel i en djup tallrik. Doppa och lägg laxskivorna i blandningen. Låt ligga i minst 10 minuter men inte längre än 30 minuter.

### Upplägg

Droppa av laxskivorna och lägg platt på tallriken. Gör ett ägg av pepparrotsmoussen, stick i ciabatta chipset. Strö hackad gräslök på laxen. Peppra lite över tallriken.

## SVENSK TOMATSILL

4 portioner

### Ingredienser

4 stora	matjesfiléer
2 stora	rödlökar

### Tomatsås:

3/4 dl	rödvinvinäger
3 msk	tomatpuré
1 dl	Canderel strö
1 1/2 dl	olja
4 st	lagerblad

### Tillagning

Skölj filéerna och klipp dem i bitar. Skär löken i tunna skivor. Vispa samman vinäger, tomatpuré och Canderel. Tillsätt olja under kraftig vispning. Smula ner lagerbladen. Varva sill, lök och tomatsås. Täck över och låt stå kallt ett dygn före servering.

## SAHLÉNS SILL

4 portioner

### Ingredienser

2 burkar	matjesfiléer à 200 g
4 msk	hackad, gul lök
4 msk	finhackad dill

### Lag:

4 msk	ättiksprit
4 msk	olja
1 1/2 dl	Canderel strö
2 dl	krossade tomater
1 tsk	krossad svartpeppar
1 tsk	krossad kryddpeppar

### Tillagning

Skölj filéerna och klipp dem i bitar. Vispa samman ättiksprit och olja. Tillsätt Canderel och blanda ner tomatkross och kryddor. Varva sill, lök och dill i en burk och häll över lagen. Tillslut och låt stå kallt ett dygn.

# ÄGG- & BÖCKLINGSALLAD

4 portioner



## Ingredienser

4 st	härkokta ägg
4 st	kokta, kalla potatisar
Ca 450 g	böckling
1 st	purjolök
1/2	isbergshuvud
1-2 st	selleristjälkar

## Senapssås:

3 msk	osötad senap
1 1/2 msk	CandereL strö
1 msk	vinäger
1/2 dl	olja
1/2 dl	varmt vatten
1 dl	finhackad dill
	Svartpeppar



## Tillagning

Skala ägg och potatis. Skär äggen i klyftor och potatisen i skivor. Rensa böcklingen och dela upp i mindre bitar. Skölj purjolök, sallad och selleri. Skär grönsakerna i fina strimlor. Varva alla ingredienser i en skål. Vispa senap, CandereL och vinäger. Tillsätt oljan i en fin stråle under vispning. Vispa i vattnet. Smaksätt med dill och peppar. Servera såsen till salladen.

## GROV SENAP

### Ingredienser

1 påse	bruna senapskorn
2 tsk	vatten
3 tsk	CandereL strö
2 krm	salt
	lätt vispgrädde

### Tillagning

Krossa senapskornen i en mortel. Blanda med vatten, CandereL och salt. Runda av med vispgrädde efter smak.