



BLOMSTERBERG's

HÅNDMIKSER · HANDMIXER · HAND MIXER

INDHOLD



| | |
|---------------------------------------|----|
| BRUGSANVISNING..... | 3 |
| OPSKRIFTER | 19 |
| Kærnemælkshorn | 22 |
| Søde scones | 26 |
| Chokolademousse med pekankrokant | 30 |
| Kolde citronpandekager | 34 |
| Rabarberkoldskål..... | 38 |
| Smørbagte teboller | 42 |
| Håndværkere | 46 |



| | |
|--------------------------------------|----|
| BRUGSANVISNING | 11 |
| RECEPT | 19 |
| Kärnmjölksborn..... | 24 |
| Söta scones..... | 28 |
| Chokladmousse med pekankrokant | 32 |
| Kalla citronpannakakor | 36 |
| Rabarberkompott | 40 |
| Smörbakade scones | 44 |
| Håndværkere | 48 |



| | |
|---------------------------------------|----|
| BRUGSANVISNING | 7 |
| OPPSKRIFTER | 19 |
| Kjernemelkshorn..... | 23 |
| Søte scones | 27 |
| Sjokolademousse med pekankrokan | 31 |
| Kalde sitronpannekaker | 35 |
| Rabarbrakoldskål..... | 39 |
| Smørbakte teboller..... | 43 |
| Håndverkere | 47 |



| | |
|-------------------------|----|
| INSTRUCTION MANUAL..... | 15 |
|-------------------------|----|

BRUGSANVISNING



HÅNDMIKSER 350 W, 5 HASTIGHEDER

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Ved brug af elektriske apparater, især når der er børn til stede, bør visse grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges, herunder følgende:

Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Dette apparat må ikke anvendes af børn.

Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.

Tag altid stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet efterlades uden opsyn, før montering og afmontering af tilbehør og før rengøring.

Apparatet må ikke anvendes til andet end dets tilsigtede formål.

Apparatet kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de involverede farer.

1 LÆS ALLE INSTRUKTIONER FØR BRUG.

2 For at beskytte mod elektrisk stød må hverken mikseren eller dens ledning nedsænkes i eller komme i kontakt med vand eller andre væsker.

3 Dette apparat må ikke anvendes af børn, og der bør udvises forsigtighed, når det anvendes i nærheden af børn.

4 Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, før du monterer eller afmonterer tilbehør, og før rengøring.

5 Undgå at berøre de bevægelige dele.

6 Hvis apparatets ledning eller stik er beskadiget, eller hvis apparatet er defekt eller er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde, må det ikke anvendes. Indlever apparatet til en autoriseret reparatør med henblik på undersøgelse, reparation og elektrisk eller mekanisk justering.

7 Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af apparatets fabrikant, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.

8 Må ikke anvendes udendørs.

9 Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten.

10 Hold ledningen væk fra varme overflader, herunder komfurer.

11 Anbring ikke håndmikseren på eller i nærheden af varme gasblus eller elektriske varmeplader.

12 Hold hænder, hår og tøj samt spatler og andre køkkenredskaber væk fra piskerisene og ude af beholderen, mens du anvender mikseren, for at reducere risikoen for alvorlig personskade og beskadigelse af apparatet. En skraber kan bruges, men kun, når apparatet ikke kører, og dets stik er taget ud af stikkontakten.

13 Frigør piskerisene fra mikseren, før de vaskes op.

14 Brug ikke håndmikseren til andet end dens tilsigtede brug.

**15 KUN TIL BRUG I PRIVATE HUSHOLDNINGER
GEM DENNE BRUGSANVISNING!**

SIKKERHEDSTIPS VEDR. LEDNINGEN

1 Træk eller ryk aldrig i ledningen eller apparatet.

2 For at sætte stikket i skal du holde fast i stikket og føre det ind i stikkontakten.

3 Når apparatet skal frakobles, skal du tage fat i stikket og trække det ud af stikkontakten.

4 Før hver brug skal du inspicere ledningen for revner og/eller slidmærker. Hvis der findes nogen, skal apparatet serviceres og ledningen udskiftes. Det skal gøres af en autoriseret reparatør.

5 Rul aldrig ledningen stramt rundt om apparatet, da dette kan belaste ledningen unødigt på det sted, hvor den føres ind i apparatet, og få den til at gå i stykker.

APPARATET MÅ IKKE ANVENDES, HVIS LEDNINGEN VISER TEGN PÅ SKADE, ELLER HVIS APPARATET KUN VIRKER PERIODISK ELLER HOLDER HELT OP MED AT FUNGERE.

Dette apparat er

KUN TIL BRUG I PRIVATE HUSHOLDNINGER.

Det kan tilsluttes en stikkontakt (almindelig elnetspænding).

Brug ikke andre typer stikkontakt.

Før du bruger dette produkt for første gang, skal du bruge et øjeblik på at læse denne brugsanvisning. Gem den til senere brug.

Vær særlig opmærksom på sikkerhedsanvisningerne. Læs også afsnittet om servicering af apparatet og om garanti.

STIK MED JORDFORBINDELSE Dette apparat er udstyret med et stik med jordforbindelse (der er 3 stikken i stedet for de normale 2). For at reducere risikoen for elektrisk stød skal stikket sættes i en stikkontakt med jordforbindelse. Stikket skal vende rigtigt og kan ikke sættes forkert i. Hvis stikket ikke passer ind i stikkontakten, skal du vende det og prøve igen. Hvis det stadig ikke passer, skal du kontakte en autoriseret elektriker. Du må ikke ændre stikket på nogen måde.

SÅDAN ANVENDES APPARATET

Rengør piskerisene og dejkrogene, før du bruger håndmikseren første gang.

Dejkrogene er beregnet til at blande pulverblandinger og ælte dej med, mens piskerisene kan bruges til piskning.

Vælg dejkroge eller piskeris alt efter, hvilke fødevarer du skal arbejde med.

FASTGØRELSE AF PISKERIS:

Sørg for, at apparatet ikke er tilsluttet.

Drej piskerisene, så hakkene på stangen passer til rillerne i selve håndmikseren, og tryk piskerisene fast, indtil de låses på plads.

Sæt stikket i en almindelig stikkontakt.

Put piskerisene ned i en beholder med de ingredienser, der skal blandes.

Tryk på tænd/sluk-knappen.

Indstil hastighedsknappen til position 1 (lav) for at begynde at blande, og skru derefter op til 2 (mellem), 3 (mellem), 4 (mellemhøj) eller 5 (høj).

Ved tryk på TURBO-knappen skiftes direkte til hastighed 5 (højeste hastighed).

BEMÆRK: Du MÅ IKKE putte knive, skeer eller gaffler ned i beholderen, mens håndmikseren arbejder.

Håndmikseren må ikke arbejde uafbrudt i mere end 3 minutter. Sørg for, at mikseren holder pause i

mindst 10 minutter mellem to arbejdsacykluser.

Når du blander pulver, skal du starte på lav/mellem hastighed for at undgå, at pulveret sprøjter ud. Skift til høj hastighed, når pulveret er blevet blandet til dej.

SÅDAN FJERNES PISKERISENE:

Skub hastighedsknappen hen på "OFF" (slukket). Tag stikket ud af stikkontakten. Tryk ned på udløserknappen for at frigøre piskerisene.

Denne håndmikser kan blande flere ingredienser. Du skal blot placere piskerisene i en beholder med ingredienserne og tænde for apparatet. Håndmikseren kan bruges til at lave kager, tærter, flødeskum, kartoffelmos og meget mere med. De 5 hastigheder giver dig mulighed for at blande en række fødevarer.

BESKRIVELSE AF HASTIGHED

- 1 Dette er en god starthastighed til tørre fødevarer og fødevarer i løs vægt som mel og smør.
- 2 Den bedste starthastighed til flydende ingredienser.
- 3 Til blanding af kager og brød
- 4 Til at blande smør og sukker til creme, piskning af utilberedt slik, desserter osv.
- 5 Til at piske æg, blande glasure, lave kartoffelmos og flødeskum osv.

VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNING FOR BRUGERE

Dette apparat kræver kun lidt vedligeholdelse. Den indeholder ingen dele, der kan repareres af brugeren. Du må ikke forsøge at reparere det selv. Aflever det til en autoriseret reparatør, hvis det har brug for service.

RENGØRING:

NEDSÆNK ALDRIG MOTORDELEN I VAND.

Først skal du sørge for, at stikket ikke er tilsluttet til en stikkontakt. Skub piskerisene ud af apparatet, og vask dem op normalt. Tør motordelen af med en fugtig klud eller svamp.

OPBEVARING:

Tag stikket ud af stikkontakten, anbring apparatet i æsken, og anbring det et rent, tørt sted. Apparatet må ikke sættes til opbevaring, mens det er varmt eller tilsluttet. Ledningen må ikke rulles stramt rundt om apparatet. Du må ikke belaste ledningen på det sted, hvor den føres ind i apparatet, da det kan medføre, at ledningen går i stykker.

PRODUKTSPECIFIKATIONER: Strømforbrug: 220-240 V, 50/60 HZ, 350 W, 5 HASTIGHEDER.

BESKRIVELSE AF APPARATET APPARATET KAN VARIERE EN SMULE FRA ILLUSTRATIONERNE



GENBRUG OG BORTSKAFFELSE

Oplysninger om bortskaffelse af affald til brugere af elektrisk og elektronisk udstyr.

Dette mærke på produktet og/eller de tilhørende dokumenter angiver, at apparatet ved bortskaffelse skal håndteres som affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Et WEEE-mærket produkt må ikke smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, men skal afleveres separat med henblik på sortering, genvinding og genanvendelse af materialerne. WEEE-mærkede produkter skal afleveres på den lokale genbrugsstation med henblik på sortering, genvinding og genanvendelse. Det er gratis at aflevere affald på genbrugsstationen. Korrekt bortskaffelse af affald af elektrisk og elektronisk udstyr sikrer, at værdifulde ressourcer ikke går tabt, og beskytter mennesker og miljøet mod potentielle negative virkninger forårsaget af farlige materialer, der er indeholdt i affaldet.





BRUKSANVISNING



HÅNDMIKSER 350 W FEM HASTIGHETER

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Når du bruker elektriske apparater, og spesielt når det er barn i nærheten, må du alltid følge grunnleggende sikkerhetstiltak, inkludert:

Påse at barn ikke leker med apparatet.

Apparatet skal ikke brukes av barn.

Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.

Trekk alltid ut støpselet hvis apparatet står uten oppsyn, og før montering, demontering og rengjøring.

Bruksanvisningen inneholder advarsler om feil bruk.

Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, forutsatt at de er under oppsyn eller har fått opplæring i riktig bruk av apparatet, og at de forstår risikoene.

1 LES HELE BRUKSANVISNINGEN FØR BRUK.

2 For å unngå elektriske støt må ikke mikseren eller strømledningen komme i kontakt med vann eller andre væsker.

3 Apparatet skal ikke brukes av barn, og det må utvises forsiktighet hvis det brukes i nærheten av barn.

4 Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk, før du monterer eller demonterer deler, og før rengjøring.

5 Ikke berør bevegelige deler.

6 Ikke bruk apparatet hvis ledningen eller støpselet er skadet, hvis apparatet ikke fungerer som det skal, hvis du har mistet det, eller hvis det er skadet. Lever apparatet til nærmeste godkjente verksted for kontroll, reparasjoner eller justeringer.

7 Hvis du bruker tilbehør som ikke anbefales eller selges av produsenten, kan det føre til brann, elektrisk støt eller skader.

8 Må ikke brukes utendørs.

9 Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller kjøkkenbenken.

10 Ikke la ledningen komme i kontakt med varme overflater, inkludert komfyren.

11 Ikke plasser håndmikseren på eller i nærheten av elektrisk koketopp eller gasskoketopp som er i bruk.

12 Hold hender, hær, klær og kjøkkenredskap unna vispene og ute av bollen når du bruker håndmikseren. Da unngår du risiko for alvorlige personskader og skader på enheten. Du kan bruke slikkepott, men bare når enheten er slått av, og støpselet er trukket ut.

13 Fjern vispene fra håndmikseren før bruk.

14 Ikke bruk håndmikseren til oppgaver den ikke er tiltenkt.

15 KUN TIL PRIVAT BRUK

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN.

SIKKERHETSTIPS FOR STRØMLEDNINGEN

1 Ikke trekk i ledningen eller apparatet.

2 For å koble støpselet til stikkkontakten, tar du et godt tak i støpselet og stikker det inn i stikkkontakten.

3 For å koble fra apparatet, tar du et godt tak i støpselet, og trekker det ut av stikkkontakten.

4 Før bruk må du kontrollere at strømledningen ikke har blitt skadet. Hvis du finner skader, viser det at apparatet må leveres til service, slik at ledningen kan byttes. Lever det til et godkjent verksted.

5 Ikke snurr ledningen rundt apparatet. Det kan belaste ledningen på det stedet den er festet til apparatet, slik at den kan bli ødelagt.

IKKE BRUK APPARATET HVIS LEDNINGEN ER SKADET, ELLER HVIS APPARATET IKKE FUNGERER SOM DET SKAL.

Apparatet skal kun BRUKES I PRIVATE HJEM.

Det skal kobles til en vanlig stikkontakt.

Ikke bruk andre strømkilder.

Før du bruker produktet for første gang må du lese bruksanvisningen. Ta også vare på den for fremtidig bruk.

Vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsanvisningene. Les informasjonen om service og garanti.

POLARISERT STØPSEL: Apparatet har polarisert støpsel (den ene pinnen er større enn den andre). For å redusere risikoen for elektrisk støt passer støpselet bare én vei inn i stikkontakten. Hvis støpselet ikke passer i stikkontakten, må du snu støpselet og prøve igjen. Hvis det fortsatt ikke passer, må du kontakte elektriker. Støpselet må ikke modifiseres.

BRUKSANVISNING

Rengjør visp og eltekroker før første gangs bruk.

Bruk kroker når du skal elte deig, og visper når du skal piske egg.

Velg kroker eller visper basert på hva du skal tilberede.

FESTE VISPER:

Påse at apparatet er koblet fra.

Juster hakkene på vispene slik at de passer i sporene i håndenheten, og skyv dem inn til de låses på plass.

Koble støpselet til en stikkontakt.

Plasser vispene i bollen med ingredienser.

Trykk på ON-knappen.

Sett hastighetsvelgeren til 1 (Lav) for å starte vispingen. Øk deretter til 2 (Lav/Middels), 3 (Middels), 4 (Middels/Høy) eller 5 (Høy).

Trykk på TURBO-knappen for å aktivere hastighet 5 (Høy) umiddelbart.

OBS: Ikke før kniv, skje eller gaffel inn i bollen under visping.

Ikke bruk håndmikseren kontinuerlig i mer enn 3 minutter. La mikseren hvile i minst 10 minutter mellom arbeidssykluser.

Når du blander tørre ingredienser, må du starte på lav/middels hastighet for å unngå søl. Aktiver høyere hastighet når de tørre ingrediensene har blitt til en deig.

FJERNE VISPER:

Skyv hastighetsbryteren til «OFF». Trekk ut støpselet. Trykk ned utløserknappen for å løse ut vispene.

Håndmikseren kan brukes til å blande mange ingredienser. Du trenger bare å plassere vispene i en bolle som inneholder ingrediensene, og slå den på. Bruk håndmikseren til å lage kaker, paier, pisket krem, potetmos, og mye mer. De fem hastighetene lar deg blande mange råvarer.

BESKRIVELSE AV HASTIGHET

- 1 Dette er en god utgangshastighet for større mengder og tørre ingredienser, for eksempel mel og smør.
- 2 Den beste hastigheten for å begynne å blande flytende ingredienser.
- 3 For å lage kaker og brød.
- 4 For å blande smør og sukker, desserter og lignende.
- 5 For å piske egg, krem, poteter og lignende.

VEDLIKEHOLD

Apparatet krever lite vedlikehold. Det har ingen deler som brukeren kan reparere. Du må ikke forsøke å reparere det selv. Kontakt fagfolk ved behov.

RENGJØRING:

IKKE SENK MOTOREN NED I VANN.

Påse at støpselet er trukket ut av stikkontakten. Løs ut vispene fra enheten, og vask dem på vanlig måte. Tørk av motorhuset med en fuktig klut eller svamp.

OPPBEVARING:

Koble fra støpselet, og oppbevar apparatet i esken på et rent og tørt sted. Apparatet må ikke legges bort mens det er varmt eller koblet til strøm. Ikke snurr ledningen rundt apparatet. Ikke belast ledningen på det stedet den er festet til apparatet. Da kan ledningen bli ødelagt.

PRODUKTEGENSKAPER: Ytelse: 220–240 V, 50/60 HZ, 350 W, FEM HASTIGHETER.

BRUKSANVISNING PRODUKTET KAN AVVIKE FRA ILLUSTRASJONENE



RESIRKULERING OG KASSERING

Informasjon om kassering av elektrisk og elektronisk avfall

Dette merket på produktet og/eller vedlagte dokumenter viser at produktet skal behandles som elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). Produkter som er merket med WEEE, må ikke kastes i restavfallet, men leveres til resirkulering. WEEE-merket avfall kan leveres kostnadsfritt til nærmeste miljøstasjon. Hvis alle kaster elektrisk og elektronisk avfall på riktig måte, sparer vi verdifulle ressurser, samtidig som vi forhindrer potensielle negative konsekvenser for helse og miljø som følge av farlige materialer som avfallet kan inneholde.





BRUKSANVISNING



HANDMIXER 350W 5 HASTIGHETER

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater, särskilt när barn är närvarande, bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:

Håll barn under uppsikt så att de inte leker med mixern.

Denna apparat får inte användas av barn.

Förvara apparaten med tillhörande sladd utom räckhåll för barn.

Koppla alltid loss apparaten från strömförsörjningen om den lämnas utan uppsikt, samt före montering, demontering eller rengöring.

Anvisningarna för apparater varnar för felaktig användning.

Apparater kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktion om användning av apparaten på ett säkert sätt och om de förstår de faror som är inblandade.

1 LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER.

2 För att skydda mot elektriska stötar ska du inte sänka ner mixern under vatten eller låta nätsladden komma i kontakt med vatten eller andra vätskor.

3 Denna apparat ska inte användas av barn, och försiktighet bör iakttas när den används nära barn.

4 Koppla från vägguttaget när mixern inte används, innan du sätter på eller tar av delar, samt före rengöring.

5 Undvik att vidröra rörliga delar.

6 Använd inte mixern om sladden eller stickkontakten är skadad, eller om det uppstår en felfunktion hos mixern eller den har tappats eller skadats på något sätt. Lämna in mixern till närmaste auktoriserade serviceverkstad för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.

7 Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av apparatens tillverkare kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.

8 Använd inte utomhus.

9 Låt inte sladden hänga över en bordskant eller bänkskiva.

10 Låt inte sladden komma i kontakt med heta ytor, inklusive kaminer.

11 Placera inte handmixer på eller i närheten av het gas eller en elbrännare.

12 Håll händer, hår, kläder samt stekspadar och andra redskap borta från visparna och behållaren under mixning för att minska risken för allvarliga personskador eller skador på enheten. En skrapa kan användas, men den får endast användas när enheten inte är igång och fränkopplad.

13 Ta bort visparna från mixern innan du diskar dem.

14 Använd inte handmixern för annat än avsett ändamål.

15 ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

SPARA DESSA INSTRUKTIONER!

SÄKERHETSTIPS FÖR NÄTSLADD

1 Dra aldrig eller ryck i sladden eller apparaten.

2 För att sätta i kontakten, ta ett stadigt tag om den och sätt i den i vägguttaget.

3 För att koppla från apparaten, ta tag i kontakten och dra ut den från vägguttaget.

4 Inspektera nätsladden med avseende på snitt och/eller nötningsmärken före varje användning. Om du skulle hitta några snitt eller nötningsmärken på apparaten indikerar detta att den bör servas och att nätsladden måste bytas ut. Lämna in mixern till en auktoriserad serviceverkstad.

5 Linda aldrig sladden hårt runt apparaten eftersom det kan utsätta sladden för onödigt hög belastning vid sladdfästet på apparaten och få den att fransa sig och gå av.

ANVÄND INTE APPARATEN OM NÄTSLADDEN UPPVISAR NÅGON SKADA ELLER OM APPARATEN GÅR RYCKIGT ELLER SLUTAR FUNGERA HELT.

DENNA APPARAT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR HEMMABRUK.

Den kan anslutas till ett växelströmsuttag (vanlig hushållsel).

Använd inte någon annan typ av eluttag.

Innan du använder denna produkt för första gången rekommenderar vi att du tar dig tid att läsa dessa instruktionerna. Spara dem även för framtida bruk.

Var särskilt uppmärksam på säkerhetsföreskrifterna. Läs igenom produktservice- och garantiförklaringarna.

POLARISERAD PLUGG: Denna apparat har en polariserad kontakt (ett blad är bredare än det andra). För att minska risken för elektriska stötar är denna kontakt utformad så att den bara kan anslutas till ett polariserat uttag på ett sätt. Om kontakten inte passar i uttaget, vänd kontakten och försök igen. Om den fortfarande inte passar, kontakta en behörig elektriker. Försök inte modifiera kontakten på något sätt.

SÅ ANVÄNDER DU MIXERN

Diska visparna och krokarna före första användningstillfället.

Välj krokar för pulverblandning och vispar för att vispa ägg.

Välj krokar eller vispar efter typ av livsmedel.

INSTALLERA VISPARNA:

Se till att apparaten är fränkopplad.

Rikta in skårorna på visparna med skårorna på handenheten och tryck tills de låser fast.

Sätt i kontakten i ett vanligt hushållsuttag.

Sätt ner visparna direkt i behållaren med ingredienserna som ska mixas.

Slå på strömbrytaren (ON).

Ställ in hastighetsreglaget på 1 (Låg) position för att börja blanda, och öka sedan till 2 (Låg-Medium), 3 (Medium), 4 (Medium-Hög) eller 5 (Hög).

Tryck på TURBO-knappen för 5:ans (högsta) hastighet (startar direkt på högsta hastigheten).

UPPMÄRKSAMHET: Stoppa INTE ner en kniv, sked eller gaffel i behållaren när mixern är igång.

Undvik att använda mixern kontinuerligt i mer än 3 minuter åt gången; Vänta minst 10 minuter mellan två arbetscykler.

Vid blandning av pulver, börja på låg/medelhög hastighet för att undvika att pulvret skvätter ut, växla till hög hastighet när pulvret blandas till en deg.

TA BORT VISPARNA:

För hastighetsreglaget till läge "OFF". Koppla från apparaten. Tryck in utmatningsknappen för att mata ut visparna.

Denna handmixer kan blanda flera ingredienser. Placera bara visparna i behållaren med ingredienserna och starta mixern. Använd mixern för att göra tårter, pajer, vispad topping, potatismos och mycket annat. De 5 hastigheterna gör att du kan mixa en mängd olika livsmedel.

HASTIGHETSBESKRIVNING

- 1 Detta är en bra starthastighet för bulkvaror och torra livsmedel såsom mjöl och smör.
- 2 Bästa hastighet för att börja mixa flytande ingredienser.
- 3 För att mixa kakor och bröd
- 4 För att vispa smör och socker, mixa hård konfektyr, desserter, osv.
- 5 För att vispa ägg, mixa glasyrer, mosa potatis, vispa vispgräddor, osv.

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDARUNDERHÅLL

Denna apparat kräver lite underhåll. Den innehåller inga delar som kan servas av användaren. Försök inte att reparera den själv. Lämna in den till kvalificerad personal om den behöver servas.

RENGÖRA:

SÄNK ALDRIG NED MOTORHÖLJET I VATTEN.

Kontrollera först att enheten är fränkopplad. Mata ut visparna från enheten och diska dem som vanligt. Torka av motorhöljet med en fuktig trasa eller svamp.

FÖRVARING:

Koppla från enheten; förvara den i kartongen på en ren och torr plats. Sätt aldrig ner den i kartongen om den är varm eller inkopplad. Linda aldrig sladden hårt runt apparaten. Utsätt inte sladden för några påfrestningar vid sladdfästet på enheten eftersom det kan göra att sladden fransar sig och går av.

PRODUKTSPECIFIKATION: Märkdata: 220-240V, 50/60HZ, 350W, 5 HASTIGHETER.

BRUKSANVISNING PRODUKTEN KAN VARIERA NÅGOT FRÅN ILLUSTRATIONERNA



ÅTERVINNING OCH BORTSKAFFNING

Information till konsumenter om bortskaffande av elektriskt och elektroniskt avfall.

Denna märkning på en produkt och/eller medföljande dokument indikerar att den, när den har tjänat ut, ska kasseras som elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). WEEE-märkta avfallsprodukter får inte slängas i hushållssoporna. Produkter av denna typ ska lämnas in på en miljöstation för återvinning av de material som den är tillverkad av. För korrekt hantering, insamling och återvinning; lämna in allt WEEE-märkt avfall på en återvinningsanläggning i din kommun, avfallet kan lämnas in utan kostnad. Om alla konsumenter kasserar uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning på rätt, kommer det att spara värdefulla resurser och förhindra potentiella negativa effekter på människors hälsa och miljön från farliga material som avfallet kan innehålla.





HAND MIXER 350W 5 SPEEDS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances especially when children are present, basic safety precautions should always be followed, including the following:

Children being supervised not to play with the appliance.

This appliance shall not be used by children.

Keep the appliance and its cord out of reach of children.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

The instructions for appliances warn against misuse.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

1 READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

2 To protect against electrical shock, do not submerge the mixer or allow AC cord to come in contact with water or other liquids.

3 This appliance should not be used by children, and care should be taken when used near children.

4 Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

5 Avoid contacting moving parts.

6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

7 The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

8 Do not use outdoors.

9 Do not let cord hang over edge of table or counter.

10 Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.

11 Do not place hand mixer on or near a hot gas or electric burner.

12 Keep hands, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from beaters and out of container while mixing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used, but must be used **ONLY** when the unit is not running and unplugged.

13 Remove beaters from mixer before washing.

14 Do not use hand mixer for other than intended use.

15 HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

LINE CORD SAFETY TIPS

1 Never pull or yank on cord or appliance.

2 To insert plug, grasp firmly and guide it into outlet.

3 To disconnect appliance, grasp plug and remove from outlet.

4 Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced. Please return it to an authorized service representative.

5 Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.

It may be plugged into an AC electrical outlet (ordinary household current).

Do not use any other electrical outlet.

Before you use this product for the first time, please take a few moments to read these instructions and keep them for reference.

Pay particular attention to the Safety Instructions provided. Please review the product service and warranty statements.

POLARIZED PLUG: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

HOW TO USE

Clean your beater and hooks before first time using.

Choose hooks for powder mixing, and beaters for egg blending.

Choose hooks or beaters depend on your foods.

ATTACHING BEATERS:

Be sure appliance is unplugged.

Align notches on beaters with slots in hand unit, and push until they lock in place.

Insert plug into any standard household outlet.

Place beaters directly into container holding ingredients to be mixed.

Press the power ON button.

Set the speed control lever to the 1 (Low) position to start blending, then increase to 2 (Low-Medium), 3 (Medium), 4 (Medium-High) or 5 (High).

Press the TURBO button for 5 (highest) speed working directly.

ATTENTION: *DO NOT insert knife, spoon and fork into the container during blending.*

Do not keep the mixer working continuous for more than 3 minutes; Make sure the mixer rest for at least 10 minutes during two working circles.

When mixing powder, start with low/mid speed to avoid powder spill out, change to high speed when the powder mixing into dough.

REMOVING BEATERS:

Slide speed control to "OFF" position. Unplug appliance. Push down on the eject button to eject beaters.

This hand mixer is capable of blending several ingredients. Simply place beaters in container holding ingredients, and switch on. Use the mixer to make cakes, pies, whipped topping, mashed potatoes and much more. The 5 speeds allow you to mix a variety of foods.

SPEED DESCRIPTION

- 1 This is a good starting speed for bulk and dry foods such as flour and butter.
- 2 Best speed to start liquid ingredients.
- 3 For mixing cakes and breads
- 4 For creaming butter and sugar, beating uncooked candy, desserts, etc.
- 5 For beating eggs, mixing icings, whipping potatoes, whipping cream, etc.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance.

It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualified personnel if servicing is needed.

TO CLEAN:

NEVER IMMERSE MOTOR HOUSING IN WATER.

First, be sure unit is unplugged. Eject beaters from the unit and wash normally. Wipe motor housing with a damp cloth or sponge.

TO STORE:

Unplug unit; store in its box in a clean, dry place. Never store while it is hot or plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

PRODUCT SPECIFICATION: Rating: 220-240V, 50/60HZ, 350W, 5 SPEEDS.

OPERATING INSTRUCTIONS PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS



RECYCLING AND DISPOSAL

Information on Waste Disposal for Consumers of Electrical & Electronic Equipment.

This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE). Any WEEE marked waste products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used. For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge. If all consumers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be saving valuable resources and preventing potential negative effects upon human health and the environment from hazardous materials that the waste may contain.





OPSKRIFTER · OPPSKRIFTER · RECIPES

JEG ELSKER "DUFTEN I BAGERIET"

Det er her mit hjerte banker allermest, og batterierne lades op, uanset om køkkenet er salt eller sødt, til hverdag eller fest! Køkkenet er mit frirum og et sted, hvor kreativiteten blomstrer og sanserne udfordres. Men for at lykkes rigtig godt skal værktøjskassen være i orden, og præcis det er visionen bag Blomsterbergs bage- og køkkenserie. Høj kvalitet, godt og gedigent grej – det er et must i kokke- og konditorfaget, men desværre sjældent noget, vi går ret meget op i hjemme i privaten. Med produkter fra Blomsterbergs bage- og køkkenserie behøver du ikke gå på kompromis. For netop den gode kvalitet er min største inspiration og seriens ultimative DNA. Med dette lille hæfte får du et udpluk af mine egne yndlingsopskrifter. Der er lidt til enhver smag... og alle sammen er til dig! Ens for dem alle er kærligheden til håndværket, den gode smag og råvarerne.

Så lad os sammen gå i køkkenet...
rigtig god fornøjelse.

*Opskrifterne stammer fra bøgerne Blomsterbergs Bedste, Blomsterbergs Søde Sager og Blomsterbergs Lækkerier, alle Politikens Forlag.
Fotos: Lars Ranek*

JEG ELSKER "LUKTEN I BAKERIET"

Det er her hjertet mitt slår mest, og batteriene lades opp, uansett om kjøkkenet er salt eller søtt, til hverdag eller fest. Kjøkkenet er fristedet mitt, stedet der kreativiteten blomstrer, og sansene utfoldes. Men for å lykkes må man ha verktøyskassen i orden, og det er nettopp det som er visjonen bak Blomsterbergs bage- og kjøkkenserie. Godt og solid utstyr av høy kvalitet er helt uunnværlig i kokke- og konditorfaget, men dessverre sjelden noe vi bryr oss like mye om hjemme. Med produkter fra Blomsterbergs bage- og kjøkkenserie slipper du å gå på kompromiss. For det er den gode kvaliteten som er min største inspirasjon, og seriens ultimate DNA. Med dette

lille heftet får du noen utvalgte oppskrifter fra meg. Her er det noe for enhver smak – og alle passer for deg. Det de har til felles, er kjærligheten til håndverket, den gode smaken og råvarene.

Så la oss ta en tur på kjøkkenet. God fornøyelse!

*Opskriftene er hentet fra bøkene Blomsterbergs Bedste, Blomsterbergs Søde Sager og Blomsterbergs Lækkerier, alle utgitt av Politikens Forlag.
Bilder: Lars Ranek*

JAG ÄLSKAR "DOFTEN I BAGERIET"

Det är det här som mitt hjärta bankar för allra mest och den plats där batterierna laddas, oavsett om köket är salt eller sött, till vardags eller fest! Köket är min fristad och en plats där kreativiteten blomstrar och sinnena utmanas. Men för att lyckas riktigt bra måste verktygslådan vara i ordning, och just det är visionen bakom Blomsterbergs baknings- och köksserie. Hög kvalitet, bra och gedigen utrustning – det är ett måste i kock- och konditoryrket, men tyvärr sällan något som vi går in för särskilt mycket i privatlivet. Med produkter från Blomsterbergs baknings- och köksserie behövs inte kompromissa. För just den höga kvaliteten är min största inspiration och seriens ultimata DNA. I det här lilla häftet får du ett urval av mina egna favoritrecept. Det finns något för varje smak... och alla är för dig! Gemensamt för alla av dem är kärleken till hantverket, den goda smaken och råvarorna.

Så låt oss gå ut i köket tillsammans... mycket nöje.

Recepten är hämtade från boken Blomsterbergs Bedste, Blomsterbergs Søde Sager och Blomsterbergs Lækkerier, som alla har givits ut av Politikens Forlag. Bilder: Lars Ranek

Mette Blomsterberg





20 stk.

HINDBÆRMARMELADE

¼ dl vand
250 g hindbær
(friske eller frosne, optøede)
saft af ½ citron
200 g sukker
ca. 1½-2 tsk. geleringsmiddel
1 spsk. ekstra sukker

FYLD

150 g stuetempereret,
ren rå marcipan
100 g sukker
100 g blødt smør

GÆRDEJ

25 g gær
2 æg str. L
1 tsk. vaniljesukker
2 tsk. stødt kardemomme
2 spsk. honning
1½ tsk. salt
1½ dl kærnemælk
ca. 450 g hvedemel
75 g blødt smør

PENSLING

1 æg
1 knsp. fint salt
1 knsp. sukker

GLASUR OG DRYS

ca. 200 g flormelis
(gerne fondant-glasursukker)
lidt vand
ca. 10 g frysetørrede hindbær
til drys

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

KÆRNEMÆLKSHORN

HINDBÆRMARMELADE: Kom vand, hindbær, citronsaft og sukker i en gryde og bring det i kog. Lad det småkoge i nogle minutter med låg på gryden. Bland geleringsmiddel (følg anvisningen på pakken) og den ekstra spiseskefuld sukker sammen i en lille skål. Drys det i den kogende marmelade, mens du rører. Skum af og tag gryden af varmen. Hæld straks marmeladen i en ren skål og stil den i køleskabet.

FYLD: Ælt marcipan og sukker sammen med hænderne i en stor skål. Tilsæt smørret lidt ad gangen, til massen er ensartet.

DEJ: Smuldr gæren i en stor ælteskål – brug gerne en røremaskine. Tilsæt æg, vaniljesukker, kardemomme, honning og salt. Lun mælken op til 40 grader (fingervarm) og kom den ned til ingredienserne i ælteskålen sammen med 400 g af melet. Ælt ved middel hastighed i 10 minutter. Tilsæt så det bløde smør og mere hvedemel, til dejen slipper. Det er vigtigt, at dejen stadig er smidig. En for fast dej giver et tørt og kedeligt resultat. Tag dejen op af røreskålen og ælt den til en stor kugle. Læg den i lidt ekstra mel på bordet og kom et rent klæde over. Lad dejen hvile tildækket i 30 minutter. Rul dejen ud, så den måler 20 x 110 cm, på et langt, meldrysset bord. Skær nu med en skarp kniv trekanter af dejen, der måler 20 x 10 cm. Smør en aflang klat fyld på det bredeste stykke af trekanterne. Kom en lille teskefuld hindbærmarmelade oven på remoncen. Rul nu hver trekant sammen fra den brede ende og ned til spidsen, så du får et horn. Læg hornene med lukningen nedad på bageplader beklædt med bagepapir med god afstand. Lad dem hæve tildækket i ½ time.

PENSLING: Pisk æg, salt og sukker godt sammen og pensl hornene jævnt og godt. Bag kærnemælkshornene i en 190 grader varm ovn, til de er let gyldne og bagt i bunden, ca. 15 minutter afhængigt af ovnen. Lad dem køle let af.

GLASUR OG DRYS: Bland flormelis (eller fondant-glasursukker) og lidt vand og rør det til en tyk glasur i en lille kasserolle. Lun glasuren en anelse til 37 grader. Kom den lune glasur op i en engangssprøjtepose og klip et lille hul. Sprøjt striber af glasuren på de let afkølede horn og drys straks med de frysetørrede hindbær, mens glasuren stadig er våd.

*Du bruger ikke al hindbærmarmeladen.
Hæld resten på et glas og brug det på hjemmebagte boller, pandekager etc.*



20 stk.

BRINGEBÆRMARMELADE

1/4 dl vann
250 g bringebær
(ferske eller frose og tinet)
Saften av 1/2 sitron
200 g sukker
ca. 1,5–2 ts gelatin
1 ss ekstra sukker

FYLL

150 g ren, rå marsipan,
romtemperert
100 g sukker
100 g mykt smør

GJÆRDEIG

25 g gjær
2 egg, str. L
1 ts vaniljesukker
2 ts malt kardemomme
2 ss honning
1,5 ts salt
1,5 dl kjernemelk
ca. 450 g hvetemel
75 g mykt smør

PENSLING

1 egg
1 knivsodd fint salt
1 knivsodd sukker

GLASUR OG PYNT

ca. 200 g melis
(gjerne fondant-glasursukker)
litt vann
ca. 10 g frysetørkede bringebær
til pynt

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

KJERNEMELKHORN

BRINGEBÆRMARMELADE: Hell vann, bringebær, sitronsaft og sukker i en kjele, og varm det opp til blandingen koker. La det småkoke i noen minutter med lokk på kjelen. Bland gelatin (følg anvisningene på pakken) og den ekstra spiseskjeen med sukker i en liten skål. Dryss blandingen i den kokende marmeladen mens du rører. Skum av, og ta kjelen av varmen. Hell marmeladen umiddelbart i en ren bolle, og plasser den i kjøleskapet.

FYLL: Elt marsipan og sukker sammen for hånd i en stor bolle. Tilsett smøret litt om gangen til du får en jevn masse.

DEIG: Smuldre gjæren i en stor eltebolle, bruk gjerne en eltemaskin. Tilsett egg, vaniljesukker, kardemomme, honning og salt. Varm opp melken til 40 grader (fingervarm), og hell den sammen med ingrediensene i eltebollen, sammen med 400 g av melet. Elt ved middels hastighet i 10 minutter. Tilsett det myke smøret og mer hvetemel til deigen slipper. Det er viktig at deigen fortsatt er smidig. For fast deig gir et tørt og kjedelig resultat. Fjern deigen fra eltebollen, og elt den til en stor ball. Legg den i litt ekstra mel på bordet, og legg et rent kjøkkenhåndkle over. La deigen få hvile, tildekket, i 30 minutter. Kjevle ut deigen til den blir 20 x 110 cm, på et langt bord som du har drysset mel på. Bruk en skarp kniv, og skjær trekanter av deigen. Trekantene skal være 20 x 10 cm. Smør en avlang klatt med fyll på den bredeste delen av trekantene. Plasser en liten teskje med bringebærsyltetøy på fyllet. Rull hver trekant sammen fra den brede enden og ned til spissen, slik at du får et horn. Legg hornene med skjøten nedover på stekeplater kledd med bakepapir. Sørg for at de har god avstand til hverandre. La dem heve tildekket i 0,5 timer.

PENSLING: Pisk sammen egg, salt og sukker, og pensle hornene jevnt og rikelig. Stek kjernemelkhornene på 190 grader til de er lett gyldne og stekte i bunnen. Det tar ca. 15 minutter, avhengig av ovnen. La dem avkjøle seg.

GLASUR OG PYNT: Bland melis (eller fondant-glasursukker) og litt vann, og rør det til en tykk glasur i en liten kjele. Varm glasuren opp til 37 grader. Hell den lune glasuren opp i en engangs sprøytepose, og klipp et lite hull. Sprøyt striper av glasuren på de lett avkjølte hornene, og dryss umiddelbart over de frysetørkede bringebærene mens glasuren fortsatt er våt.

Du bruker ikke opp all bringebærmarmeladen. Hell resten på et glass, og bruk det på hjemmelagde boller, pannekaker og lignende.



20 st

HALLONMARMELAD

¼ dl vatten

250 g hallon

(färska eller frysta, tinade)

saften av ½ citron

200 g socker

cirka 1½-2 tsk gelningsmedel

1 matsked extra socker

FYLLNING

150 g rumstempererad,

ren rå marsipan

100 g socker

100 g mjukt smör

JÄSTDEGSBOTTEN

25 g jäst

2 ägg storlek L

1 tsk vaniljsocker

2 tsk kardemumma

2 matsked honung

1½ tsk salt

1½ dl kärnmjöl

ca 450 g vetemjöl

75 g mjukt smör

PENSLING

1 ägg

1 knivsudd fint salt

1 knivsudd socker

GLASYR OCH STRÖ

ca 200 g florsocker

(gärna sockerglasyr)

lite vatten

ca 10 g frystorkade hallon

till strö

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

KÄRNMJÖLKSHORN

HALLONSYLT: Häll i vatten, hallon, citronsaft och socker i en kastrull och koka upp. Låt det koka i några minuter med ett lock på grytan.

Blanda geleringsmedel (följ instruktionerna på förpackningen) och den extra matskeden socker i en liten skål. Strö det i den kokande sylten medan du rör om. Skumma av och ta bort grytan från värmen.

Häll omedelbart marmeladen i en ren skål och ställ den i kylskåpet.

FYLLNING: Knåda marsipanen och sockret med händerna i en stor skål. Tillsätt smöret lite i taget, tills massan är enhetlig.

DEGEN: Smula ner jästen i en stor degskål – använd gärna en mixer.

Tillsätt ägg, vaniljsocker, kardemumma, honung och salt. Värm mjölken upp till 40 grader (fingervarm) och tillsätt den till de andra ingredienserna i degskålen tillsammans med 400 g mjöl. Knåda degen på medelhastighet i 10 minuter. Tillsätt därefter mjukt smör och mer vetemjöl tills degen släpper. Det är viktigt att degen fortfarande är smidig. En för fast deg ger ett torrt och tråkigt resultat. Ta bort degen från mixern och knåda den till en stor boll. Lägg den i lite extra mjöl på bordet och lägg en ren handduk över. Låt degen vila täckt i 30 minuter.

Kavla ut degen så att den mäter 20 x 110 cm, på ett långt, mjölat bord.

Skar nu trianglar av degen som mäter 20 x 10 cm med en vass kniv.

Smörj en avlång klick med fyllning på den bredaste delen av trianglarna. Klicka på en knapp tesked hallonsylt ovanpå remoncen. Rulla nu ihop varje triangel från den breda änden och ner till spetsen så att du får ett horn.

Placera hornen med bra avstånd och med stängningen nedåt på den bakplåtsklädda bakplåten, Låt jäsa övertäckta i en halvtimme.

PENSLING: Vispa ägg, salt och socker ordentligt och pensla hornen jämnt och noggrant. Grädda kärnmjölksbornen i ugn på 190 grader tills de är lätt gyllene och fräsiga i botten, ca 15 minuter beroende på ugnen. Låt svalna.

GLASYR OCH STRÖ: Blanda florsocker (eller glasyrsocker) och lite vatten och rör om till en tjock glasyr i en liten kastrull. Värm upp glasyn något till 37 grader. Häll den ljumna glasyn i en engångsspritspåse och skär ett litet hål i påsen. Spraya strimor av glasyn på de lätt kylda kärnmjölksbornen och strö direkt med frystorkade hallon medan glasyn fortfarande är väts.

Du behöver inte använda all hallonsylt. Häll upp resten i en glasburk och använd på hembakta bullar, pannkakor osv.





20 stk.

DEJ

175 g koldt smør

650 g hvedemel

150 g sukker

1½ tsk salt

50 g bagepulver

150 g mørk chokolade, fx 60 %

60 g usaltede pistaciekerner

3 dl kærnemælk

75 g tørrede tranebær

2 æg

PENSLING

1 æg

1 knsp. fint salt

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

SØDE SCONES

Skær smørret ud i mindre stykker. Bland hvedemel, sukker, salt og bagepulver og ælt kort smørret i blandingen på en røremaskine eller alternativt i hånden.

Hak chokoladen fint og pistacienødderne og tranebærrene groft. Tilsæt chokolade, pistaciekerner, tranebær, kærnemælk og æg og ælt kort det hele sammen til en ensartet dej. Rul dejen ud i lidt ekstra mel på et stykke bagepapir på køkkenbordet til 2½ cm's tykkelse. Læg den udrullede dej på et let meldrysset fad, der kan være i din fryser. Sæt fadet i fryseren i ½ time, til dejen er fast, men ikke frossen.

Tag dejen ud og udstik cirkler af den på ca. 5 cm i diameter. Ælt den overskydende dej kort sammen, rul den ud og lav også cirkler af den. Sæt bollerne på bageplader med bagepapir. Pisk ægget sammen med saltet og pensl bollerne let. Lad dem hvile ved stuetemperatur i ½ times tid.

Bag sconesene i en 200 grader varm ovn, til de er gyldne og gennembagte, ca. 10-12 minutter afhængigt af ovnen.

Server med smør og god marmelade til te eller kaffe, eller blot som de er, nybagte og dejlige ... Scones kan også bages uden chokolade eller med rosiner eller andet godt i stedet.



20 stk.

DEIG

175 g kaldt smør

650 g hvetemel

150 g sukker

1,5 ts salt

50 g bakepulver

150 g mørk sjokolade,

for eksempel 60 %

60 g usaltede pistasjnøtter

3 dl kjernemelk

75 g tørkede tranebær

2 egg

PENSLING

1 egg

1 knivsodd fint salt

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

SØTE SCONES

Skjær smøret i mindre biter. Bland hvetemel, sukker, salt og bakepulver, og elt inn smøret i en eltemaskin eller for hånd. Finhakk sjokoladen, og grovhakk pistasjnøttene og tranebærene. Tilsett sjokolade, pistasjnøtter, tranebær, kjernemelk og egg, og elt blandingen til en jevn deig. Kjevle ut deigen i litt ekstra mel på en bit bakepapir på kjøkkenbordet. Den skal være 2,5 cm tykk.

Legg den utkjevlede deigen på et fat som du har drysset lett med mel. Fatet må tåle fryseren. Sett fatet i fryseren i 0,5 timer, til deigen er fast, men ikke frossen.

Ta ut deigen, og stikk ut sirkler med diameter på ca. 5 cm. Elt resten av deigen raskt sammen, kjevle den ut og lag sirkler av den også. Plasser bollene på bakeplater med bakepapir. Pisk egget og saltet, og pensle bollene lett. La dem hvile i romtemperatur i 0,5 timer.

Stek sconesene på 200 grader til de er gylne og gjennomstekte, ca. 10–12 minutter, avhengig av ovnen.

Server dem med smør og god marmelade til te eller kaffe, eller som de er – nybakte og deilige. Scones kan også bakes uten sjokolade, eller med rosiner og andre godsaker isteden.



20 st

DEG

175 g kallt smör
650 g vetemjöl
150 g socker
1½ tsk salt
50 g bakpulver
150 g mörk choklad, t.ex. 60 %
60 g osaltade pistagekärnorna
3 dl kärnmjöl
75 g torkade tranbär
2 ägg

PENSLING

1 ägg
1 knivsudd fint salt

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

SÖTA SCONES

Skär smöret i mindre bitar. Blanda vetemjöl, socker, salt och bakpulver och knåda in smöret kort i blandningen med mixer alternativt för hand. Hacka chokladen fint och pistagenötterna och tranbären grovt. Tillsätt choklad, pistagekärnor, tranbär, kärnmjöl och ägg och knåda ihop allt till en jämn och slät deg. Kavla ut degen i lite extra mjöl på ett bakplåtspapper som lagts på bänkskivan till en tjocklek av 2½ cm. Lägg den utrullade degen på ett lätt mjölat fat som kan vara i frysen. Ställ in fatet i frysen i en halvtimme tills degen är fast men inte fryst.

Ta ut degen och skär ut cirklar av den som är ca 5 cm i diameter. Knåda överskottsdegen kort, rulla ut den och gör cirklar även av den. Lägg bullarna på bakplåtar med bakplåtspapper. Vispa ägget tillsammans med saltet och pensla bullarna lätt. Låt dem vila i rumstemperatur i ½ timme.

Baka sconesen i en ugn som har värmts upp till 200 grader, tills de är gyllene och gräddade, ca 10–12 minuter beroende på ugnen.

Servera med smör och god marmelad till te eller kaffe, eller som de är, nybakade och goda... Scones kan också bakas utan choklad eller med russin eller något annat gott istället.





6 personer

PEKANKROKANT

150 g hvid sukker
80 g pekannøddkerner

CHOKOLADEMOUSSE

125 g mørk chokolade, ca. 70 %
100 g stuetempererede,
pasteuriserede æggeblommer
75 g sukker
150 g stuetempererede,
pasteuriserede æggehvider
1 spsk. sukker

DESUDEN

6 dessertglas,
der kan rumme ca. 2 dl

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

CHOKOLADEMOUSSE MED PEKANKROKANT

PEKANKROKANT: Smelt sukkeret godt til en gylden karamel på en pande. Kom pekannøddkerne i karamellen og lad dem riste med nogle få sekunder. Hæld straks karamellen ud på bagepapir og lad den afkøle helt. Hak den afkølede krokant groft med en savtakket kniv.

CHOKOLADEMOUSSE: Hak chokoladen fint og smelt den forsigtigt i en skål over vandbad. Pisk de stuetempererede æggeblommer og sukker til tyk æggesnaps i en skål med en håndmikser. Pisk i en anden skål de stuetempererede æggehvider og 1 spiseskefuld sukker til en luftig og sej marengs. Kom 'æggesnapsen' i den smeltede, lune chokolade og pisk godt. Tilføj en tredjedel af de piskede hvider og pisk godt. Kom nu chokolademassen i skålen med den resterende marengs og vend det hele forsigtigt sammen. Kom chokolademoussen i en engangssprøjtepose uden tulle.

Sæt glassene klar og klip et lille hul i posen på 1 cm.

Fordel forsigtigt chokolademoussen i glassene og stil dem i køleskabet, indtil de skal serveres.

SERVERING: Tag de kolde glas ud af køleskabet og drys med grofthakket pekankrokant. Server chokolademoussen kold.



6 personer

PEKANKROKAN

150 g hvitt sukker

80 g pekannøtter

SJOKOLADEMOUSSE

125 g mørk sjokolade, ca. 70%

100 g pasteuriserte eggeplommer, romtempererte

75 g sukker

150 g pasteuriserte eggehviter, romtempererte

1 ss sukker

I TILLEGG

6 dessertglass

som rommer ca. 2 dl

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

SJOKOLADEMOUSSE MED PEKANKROKAN

PEKANKROKAN: Smelt sukkeret til en gylden karamell i pannen.

Hell pekannøttene i karamellen, og la dem steke med i noen sekunder. Hell karamellen på bakepapir, og la den avkjøles. Grovhakk den avkjølte krokanen med en taggete kniv.

SJOKOLADEMOUSSE: Finhakk sjokoladen, og smelt den forsiktig i en skål over vannbad. Pisk de romtempererte eggeplommene og sukkeret til tykk eggedosis i en bolle ved hjelp av håndmikser. I en annen bolle pisker du de romtempererte eggehvite og 1 ss sukker til en luftig og seig marengs. Hell eggerøren i den smeltede, lune sjokoladen, og pisk godt.

Tilsett en tredjedel av de piskede eggehvite, og pisk godt. Hell sjokolademassen over i skålen med resten av marengsen, og vend alt forsiktig sammen. Hell sjokolademoussen i en engangs sprøytepose uten munnstykke. Sett fram glassene, og klipp et lite hull i posen på 1 cm. Fordel sjokolademoussen forsiktig i glassene, og plasser dem i kjøleskapet til de skal serveres.

SERVERING: Ta de kalde glassene ut av kjøleskapet, og dryss over grovhakket pekankrokan. Server sjokolademoussen kald.



6 personer

PEKANKROKANT

150 g vitt socker
80 g pekannötskärnor

CHOKLADMOUSSE

125 g mörk choklad, ca 70 %
100 g rumstempererade,
pastöriserade äggulor
75 g socker
150 g rumstempererade,
pastöriserade äggvitor
1 matsked socker

DESSUTOM

6 dessertglas
som rymmer ca 2 dl

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

CHOKLADMOUSSE MED PEKANKROKANT

PEKANKROKANT: Smält sockret ordentligt till gyllene karamell i en panna. Lägg i pekannötskärnorna i karamellerna och låt dem roostas några sekunder. Håll genast ut kolan på bakplåtspapper och låt den svalna.

Hacka den kylda krokanten grovt med en sågtandad kniv.

CHOKLADMOUSSE: Hacka chokladen fint och smält den försiktigt i en skål över vattenbadet. Vispa de rumstempererade äggulorna och sockret till tjock äggsnaps i en skål med en handmixer. Vispa de rumstempererade äggvitorna tillsammans med 1 msk socker till en seg maräng i en annan skål. Häll i "äggsnapsen" i den smälta, varma chokladen och vispa väl.

Tillsätt en tredjedel av de vispade äggvitorna och vispa ordentligt. Lägg i chokladmassan i skålen tillsammans med resterande maräng och vänd ihop allt försiktigt. Lägg i chokladmoussen i en engångsspritspåse utan tyll. Ställ fram glasen och skär ett litet hål i påsen på 1 cm.

Fördela försiktigt chokladmoussen i glasen och ställ dem i kylskåpet tills de ska serveras.

SERVERING: Ta ut de kalla glasen ur kylskåpet och strö grovhackad pekankrokant över. Servera chokladmoussen kallt.





Ca. 6 personer
Forberedes dagen før

PANDEKAGEDEJ

100 g hvedemel
65 g sukker
3 æg str. L
65 g smeltet smør
1 tsk. fintrevet frisk ingefær
(med top)
¼ l sødmælk

CITRONCREME

2 bl. husblas
150 g god hvid chokolade
¼ l piskefløde
Fintrevet skal af 1½ vasket
citron

CITRONCONFIT

2 vaskede citroner
½ polynesisk vaniljestang
100 g sukker
4 spsk. vand
1½ tsk. majsstivelse + lidt vand
(til at jævne med)

GLASKARAMEL

(6 -10 stk.)
Ca. 100 g flormelis

DESUDEN

En tefalbelagt stegepande
(ca. 25 cm i diameter)

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

KOLDE CITRONPANDEKAGER

PANDEKAGEDEJ: Bland mel og sukker i en skål og pisk godt med alle æggene. Smelt smørret på tefalpanden, som pandekagerne skal steges i (vask den ikke før bagningen). Pisk det smeltede smør og fintrevet ingefær i dejen. Pisk til sidst mælken i, og pandekagedejen er klar til brug. Steg mindst seks tynde pandekager på panden ved god varme, til de er gyldne på begge sider. Pak de bagte pandekager ind i alufolie, indtil de skal rulles med cremen.

CITRONCREME: Læg husblassen i blød i ½ liter koldt vand i ½ time. Hak den hvide chokolade fint og kom den op i en stor skål. Bring fløden i kog i en lille gryde og tag den af varmen. Lad den varme fløde stå i 5 minutter, hæld så halvdel af den over den finthakkede chokolade og rør, til næsten al chokoladen er smeltet. Tilføj resten af den varme fløde. Vrid husblassen fri for vand og rør den direkte i den lune fløde. Når al chokoladen er smeltet, passeres cremen gennem en sigte. Tilføj citronskallen og rør godt. Afkøl citroncremen i køleskabet i mindst 3 timer eller gerne til næste dag.

CITRONCONFIT: Skær bund og top af citronerne. Lad citronerne stå på bunden og skær med en skarp kniv hele skallen af. Skær nu den 'nøgne' citron i fileter ved hele tiden at skære langs lamellerne. Flæk den halve vaniljestang på den lange led. Skrab vaniljekornene ud med en lille kniv og mas dem sammen med en anelse af sukkeret med en paletkniv, så kornene skilles ad. Kom vaniljesukker, den tomme vaniljestang, sukker og vand i en gryde og kog det kort op. Jævn med en anelse majsstivelse udblødt i lidt vand, men endelig ikke for meget. Sauceen skal kun tykne en anelse. Tilsæt citronfileterne og tag herefter gryden af varmen. Afkøl citronconfit'en helt inden servering. Den kan opbevares på køl i op til tre dage.

GLASKARAMEL: Smelt flormelissen til gylden karamel i en kasserolle. Læg et nyt stykke bagepapir fladt på bordet. Sæt med en ske to-tre karamelklatter af med en diameter som en tokrone. Klatterne stryges lynhurtigt og bestemt ud med en palet. Gentag og gentag, til sukkeret er brugt, og husk, det er godt med nogle stykker ekstra.

CITRONPANDEKAGER: Læg alle de kolde pandekager ud på et bord. Pisk den kolde citroncreme luftig med en håndmikser og fordel den på pandekagerne. Stryg cremen tyndt ud med en paletkniv, så den dækker hele pandekagen. Rul pandekagerne omhyggeligt og stramt sammen, læg dem på et fad med lige bund og dæk dem med husholdningsfilm. Stil fadet i køleskabet i op til to dage inden anretning. Pandekagerne kan fryses, hvis du vil være i god tid.

ANRETNING: Skær hver af de helt kolde citronpandekager i to meget skrå skiver – enderne bruges ikke. Anret skiverne elegant. Server med glaskaramel og en anelse citronconfit.



Ca. 6 personer
Forberedes dagen før

PANNEKAKERØRE

100 g hvetemel
65 g sukker
3 egg størrelse L
65 g smeltet smør
1 ts finrevet fersk ingefær
1/4 l helmelk

SITRONKREM

2 plater gelatin
150 g god, hvit sjokolade
1/4 l kremfløte
Finrevet skall av 1,5 vasket sitron

SITRONCONFIT

2 vaskede sitroner
0,5 polynesiske vaniljestang
100 g sukker
4 ss vann
1,5 ts maisstivelse + litt vann
(til jevning)

GLASSKARAMELL (6-10 STK.)

Ca. 100 g melis

I TILLEGG

En stekepanne med nonstick-
belegg
(ca. 25 cm i diameter)

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

KALDE SITRONPANNEKAKER

PANNEKAKERØRE: Bland mel og sukker i en bolle, og pisk godt sammen med alle eggene. Smelt smøret i stekepannen som pannekakene skal stekes i (ikke vask den før du skal steke dem). Pisk det smeltede smøret og finrevet ingefær inn i deigen. Til slutt pisker du inn melken.

Nå er pannekakerøren klar til bruk. Stek minst seks tynne pannekaker i pannen ved god varme, til de er gyldne på begge sider. Pakk pannekakene inn i aluminiumsfolie til du skal rulle dem med kremen.

SITRONKREM: Legg gelatinen i bløt i 0,5 liter kaldt vann i 0,5 timer. Finhakk den hvite sjokoladen, og hell den i en stor bolle. Kok opp fløten i en liten kjele, og ta den av varmen. La den varmekjølet stå i 5 minutter. Hell deretter halvparten av den over den finhakkede sjokoladen, og rør til nesten all sjokoladen har smeltet. Tilsett resten av den varme fløte. Vri ut vannet fra gelatinen, og rør platene inn i den varme fløten. Når all sjokoladen har smeltet, siler du kremen. Tilsett sitronskall, og rør godt. Avkjøl sitronkremen i kjøleskapet i minst 3 timer, gjerne til neste dag.

SITRONCONFIT: Skjær bunnen og toppen av sitronene. La sitronene stå på bunnen, og skjær av hele skallet med en skarp kniv. Skjær nå den « nakne » sitronen i fileter ved å skjære langs hinnene. Åpne den halve vaniljestangen på langs. Skrap ut vaniljefrøene med en liten kniv, og mos dem sammen med litt av sukkeret ved hjelp av en palettkniv, slik at frøene skilles. Hell vaniljesukker, den tomme vaniljestangen, sukker og vann i en kjele, og kok opp blandingen. Jevn med litt maisstivelse rørt ut i litt vann, men ikke bruk for mye. Sausen skal bare bli en anelse tykkere. Tilsett sitronfiletene, og ta kjelen av varmen. Avkjøl sitronconfiten helt før servering. Den kan oppbevares kjølig i opptil tre dager.

GLASSKARAMELL: Smelt melisen til gylden karamell i en kjele. Legg en ny bit bakepapir flatt på bordet. Bruk en skje, og plasser to-tre karamellklumper med diameter omtrent som en 10-krone. Stryk ut klumpene raskt og bestemt med en palett. Gjenta til sukkeret er brukt opp. Husk at det er smart å ha noen ekstra biter.

SITRONPANNEKAKER: Legg alle de kalde pannekakene ut på et bord. Pisk den kalde sitronkremen luftig med en håndmikser, og fordel den på pannekakene. Stryk ut kremen tynt med en palettkniv, slik at den dekker hele pannekaken. Rull pannekakene nøye og stramt sammen, legg dem på et fat med flat bunn, og dekk dem med plastfolie. Plasser fatet i kjøleskapet. Der kan det stå i opptil to dager før servering. Hvis du vil være ute i god tid, kan pannekakene fryses.

SERVERING: Skjær hver av de helt kalde sitronpannekakene i to svært skrå biter. Endene brukes ikke. Anrett delene på en elegant måte. Server med glasskaramell og litt sitronconfit.



Ca. 6 personer
Förbered dagen innan

PANERINGSDEG

100 g vetemjöl
65 g socker
3 ägg storlek L
65 g smält smör
1 tsk finriven färsk ingefära
(med topp)
¼ l helmjölk

CITRONKRÄM

2 gelatinblad
150 g god vit choklad
¼ l vispgrädd
Finrivet skal av 1½ tvättad
citron

CITRONCONFIT

2 tvättade citroner
½ polynesisk vaniljstäng
100 g socker
4 matskedar vatten
1½ majsstärkelse + lite vatten
(för att reda av med)

GLASKOLA (6-10 ST)

Ca 100 g florsocker

DESSUTOM

En Tefal-belagd stekpanna
(ca 25 cm i diameter)

KALLA CITRONPANNKAKOR

PANERINGSDEG: Blanda mjöl och socker i en skål och piska väl med alla äggen. Smält smöret på Tefalpannan som pannkakorna ska stekas i (diska inte pannan före bakningen). Vispa det smälta smöret och finhackad ingefära i degen. Avsluta med att vispa i mjölken, pannkakssmeten är klar för användning. Stek minst sex tunna pannkakor på pannan på bra värme tills de är gyllene på båda sidor. Packa in de gräddade pannkakorna i aluminiumfolie tills de ska rullas med krämen.

CITRONCREME: Blötlägg gelatinet i ½ liter kallt vatten i en halvtimme. Hacka den vita chokladen fint och lägg den i en stor skål. Koka upp grädden i en liten gryta och ta bort den från värmen.

Låt den varmagrädden stå i 5 minuter, håll sedan hälften av grädden över den finhackade chokladen och rör om tills nästan all choklad har smält. Tillsätt resten av den varma grädden. Vrid ur vattnet ur gelatinet och rör om direkt in i den ljumma grädden. När all choklad har smält ska krämen passeras genom en sil. Tillsätt citronskalet och rör om väl. Kyl citronkrämen i kylskåpet i minst 3 timmar eller gärna till nästa dag.

CITRONCONFIT: Skär av botten och toppen på citronerna. Låt citronerna stå på botten och skär bort allt skal med en vass kniv. Skär nu den skalade citronen i skivor genom att hela tiden skära längs lamellerna. Snitta halva vaniljstängens på längden. Skrapa ur vaniljkornen med en liten kniv och tillsätt dem med lite av sockret med en palettkniv för att separera kornen. Tillsätt vaniljsocker, den tomma vaniljstängens, socker och vattnet i en gryta och koka upp kort. Red av med lite majsstärkelse som blötts upp i lite vatten, men det är viktigt att du inte använder för mycket. Såsen ska bara tjockna något. Tillsätt citronskivorna och ta sedan bort grytan från värmen. Kyla citronconfiten helt innan servering. Den kan förvaras i kylan i upp till tre dagar.

GLASKAREMELL: Smält florsockret till gyllene kola i en kastrull. Lägg ut ett nytt bakplåtspapper på bordet. Klicka ut två-tre klickar med kola med en diameter som en tvåkrona. Klickarna stryks snabbt och bestämt ut med en palett. Upprepa igen och igen tills allt sockret har använts, och kom ihåg, det är bra med några extra bitar.

CITRONPANNKAKOR: Lägg alla kalla pannkakor på ett bord. Vispa den kalla citronkrämen luftig med en handmixer och fördela den på pannkakorna. Stryk ut grädden tunt med en palettkniv så den täcker hela pannkakan. Rulla ihop pannkakorna hårt och noggrant och lägg dem på ett fat med rak botten och täck över dem med hushållsfil. Placera fatet i kylskåpet i upp till två dagar före anrättning. Pannkakorna kan frysas om du vill vara ute i god tid.

ANRÄTTNING: Skär var och en av de kalla citronpannkakorna i två mycket sneda skivor – ändarna används inte. Anrätta skivorna elegant. Server med glaskare mell och en smula citronconfit.





6 personer

RABARBERMOS

½ vaniljestang, polynesisk
(stangen bruges også)

50 g rørsukker

200 g rabarber

(skyllede & fintsnittede)

1 dl vand

RABARBERKOLDSKÅL

100 g pasteuriserede ægge-
blommer

50 g rørsukker

al rabarbermosen

½ l tykmælk

½ l kærnemælk

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

RABARBERKOLDSKÅL

RABARBERMOS: Flæk vaniljestangen på langs og skrab vaniljekornene ud med en lille kniv. Mas kornene sammen med 1 tsk. af rørsukkeret på bordet med kniven, så kornene skilles ad. Snit rabarberne fint.

Kom det hjemmelavede vaniljesukker, den tomme vaniljestang, resten af rørsukkeret, rabarberstykkerne og vandet i en gryde og kog rabarberne møre under låg i ca. 10 minutter. Fisk den tomme vaniljestang op, blend mosen og lad den køle helt af.

RABARBERKOLDSKÅL: Pisk æggeblommer og rørsukker til en tyk æggesnaps i en skål. Tilsæt den afkølede rabarbermos, mens du stadig pisker. Kom tykmælk og kærnemælk i og pisk også det i.

Lad koldskålen blive helt kold i køleskabet, inden du serverer den.

Spis rabarberkoldskålen med sprøde kammerjunkere til.



6 personer

RABARBRAMOS

0,5 vaniljestang, polynesisisk
(stangen brukes også)

50 g rørsukker

200 g rabarbra

(skylt og finsnittet)

1 dl vann

RABARBRAKOLDSKÅL

100 g pasteuriserte egge-
plommer

50 g rørsukker

All rabarbramosen

0,5 l kulturmilk

0,5 l kjernemelk

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

RABARBRAKOLDSKÅL

RABARBRAMOS: Åpne vaniljestangen på langs, og skrap ut vaniljefrøene med en liten kniv. Bland frøene med 1 ss av rørsukkeret, og mos blandingen på bordet med kniven, slik at frøene deles opp.

Snitt rabarbraen fint. Hell det hjemmelagde vaniljesukkeret, den tomme vaniljestangen, resten av rørsukkeret, rabarbrabitene og vannet i en kjele, og kok under lokk til rabarbraen er mørk, ca. 10 minutter. Ta ut den tomme vaniljestangen, kjør mosen i blenderen, og la den avkjøles helt.

RABARBRAKOLDSKÅL: Pisk eggeplommer og rørsukker i en bolle til du får tykk eggedosis. Tilsett den avkjølte rabarbramosen mens du pisker. Hell i kulturmilk og kjernemelk, og pisk dem inn. La koldskålen bli helt kald i kjøleskapet før du serverer den.

Spis rabarbrakoldskålen med kammerjunkere til.



6 personer

RABARBERMOS

½ vaniljstång, polynesisisk
(även stängen används)

50 g rörsocker

200 g rabarber

(tvättade och finhackade)

1 dl vatten

RABARBERKOMPOTT

100 g pastöriserade äggulor

50 g rörsocker

allt rabarbermos

½ l surmjölk

½ l kärnmjök

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

RABARBERKOMPOTT

RABARBERMOS: Snitta vaniljstången på längden och skrapa ut vaniljkornen med en liten kniv. Krossa kornen tillsammans med 1 tsk av rörsockret på bordet med kniven så att kornen skiljs åt. Skär rabarberna fint. Lägg det hemmagjorda vaniljsockret, den tomma vaniljstången, resten av rörsockret, rabarberbitarna och vattnet i en kastrull och koka rabarberna möra under lock i ca 10 minuter. Ta upp den tomma vaniljstången, blanda moset och låt det svalna helt.

RABARBERKOMPOTT: Vispa äggulor och rörsocker till en tjock äggsnaps i en skål. Tillsätt det kylda rabarbermoset medan du fortfarande vispar. Tillsätt surmjölken och kärnmjölken och vispa. Låt kompotten bli kall i kylskåpet innan du serverar den.

Ät rabarberkompotten med krispiga kex till.





ca. 10 boller

GÆRDEJ

50 g gær

5 æg str. L

1 tsk. vaniljesukker

2 tsk. kardemomme

3 spsk. lyst rørsukker

ca. 950 g godt hvedemel

3 dl letmælk

1½ spsk. salt

150 g blødt smør

PENSLING

1 æg

¼ tsk. salt

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

SMØRBAGTE TEBOLLER

Smuldr gæren i en stor ælteskål (brug gerne en røremaskine med dejkrog).

Tilsæt æg, vaniljesukker, kardemomme, rørsukker og halvdelen af melet og rør godt.

Kom mælken i en gryde, lun den op til 40 grader (fingervarm) og kom den ned til ingredienserne i ælteskålen. Tilsæt lidt mere mel og salt og ælt det hele til en glat og smidig dej. Tilsæt til sidst det bløde smør og evt. en anelse mere hvedemel, hvis det er nødvendigt, for at dejen slipper.

Husk, at det er vigtigt, at dejen stadig er smidig.

Ellers bliver bollerne hårde og hurtigere tørre ...

Ælt dejen op til en stor kugle, læg den i mel på bordet, læg et rent klæde over og lad dejen hvile i 15 minutter.

Del dejen i ca. 20 stykker (på ca. 60 g) og tril dem til helt runde boller. Læg bollerne på bageplader med beklædt bagepapir og lad dem hæve tildækket i 1 time.

Pisk ægget sammen med saltet og pensl bollerne.

Bag dem i ovnen ved 190 grader i ca. 15 minutter, til de er gyldne.



ca. 10 boller

GJÆRDEIG

50 g gjær

5 egg str. L

1 ts vaniljesukker

2 ts kardemomme

3 ss lyst rørsukker

Ca. 950 g godt hvetemel

3 dl lettmeik

1,5 ss salt

150 g mykt smør

PENSLING

1 egg

1/4 ts salt

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

SMØRBAKTE TEBOLLER

Smuldre opp gjæren i en stor eltebolle (bruk gjerne en kjøkkenmaskin med eltekrok). Tilsett egg, vaniljesukker, kardemomme, rørsukker og halvparten av melet, og rør godt.

Hell melken i en kjele, varm den til 40 grader (fingervarm) og hell den over i eltebollen. Tilsett litt mer mel og salt, og elt massen til en glatt og jevn deig. Til slutt tilsetter du det myke smøret og eventuelt litt mer hvetemel hvis det er nødvendig for at deigen skal slippe. Det er viktig at deigen er jevn og glatt. Ellers blir bollene harde, og de vil tørke raskere.

Elt deigen til en ball, legg den i mel på bordet, legg over et rent kjøkkenhåndkle og la deigen hvile i 15 minutter.

Del deigen i ca. 20 stykker (på ca. 60 g), og trill dem ut til helt runde boller. Legg bollene på stekeplater med bakepapir, dekk dem til og la dem heve i 1 time.

Pisk sammen egget og saltet, og pensle bollene. Stek dem i ovnen på 190 grader i cirka 15 minutter, til de blir gylne.



ca 10 scones

JÄSTDEGSBOTTEN

50 g jäst
5 ägg storlek L
1 tsk vaniljsocker
2 tsk kardemumma
3 msk ljust rösocker
ca 950 g fint vetemjöl
3 dl lättmjölk
1½ msk salt
150 g mjukt smör

PENSLING

1 ägg
¼ tsk salt

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

SMÖRBAKADE SCONES

Smula ner jästen i en stor degskål (använd gärna en mixer med degkrok).
Tillsätt ägg, vaniljsocker, kardemumma, rösocker och hälften av mjölet
och rör om väl.

Häll i mjölken i en kastrull, värm upp till 40 grader (fingervarmt)
och tillsätt mjölken till ingredienserna i degskålen. Tillsätt lite mer mjöl och
salt och knåda allt till en slät och smidig deg. Tillsätt slutligen det mjuka
smöret och vid behov lite mer vetemjöl om det behövs för att få degen
att släppa. Kom ihåg att det är viktigt att degen fortfarande är smidig.

Annars kommer sconesen att bli hårda och torra snabbare ...

Knåda degen till en stor boll, lägg ut den på det mjölade bordet,
lägg en ren handduk över och låt degen vila i 15 minuter.

Dela degen i ca 20 bitar (ca 60 g) och rulla dem till helt runda bullar.
Placera bullarna på bakplåtar täckta med bakplåtspapper och låt dem
jäsa övertäckta i 1 timme.

Vispa ägget tillsammans med salt och pensla sconesen.
Grädda dem i ugnen på 190 grader i ca 15 minuter tills de är gyllene.





20 stk.

Dejen forberedes dagen før

GÆRDEJ

15 g gær

4 dl koldt vand

ca. 350 g hvedemel

2 tsk. salt

½ dl smagsneutral olie

PENSLING OG DRYS

vand

ca. 50 g blå birkes

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

HÅNDVÆRKERE

Smuldr gæren i en stor ælteskål – brug gerne en røremaskine. Kom vandet i sammen med 300 g af melet og ælt godt med en dejkrog. Tilsæt lidt mere mel og saltet og ælt det hele til en glat og smidig dej.

Tilføj til sidst olien og evt. en anelse mere hvedemel, hvis det er nødvendigt for, at dejen slipper. Husk, det er vigtigt, at dejen stadig er smidig. Ellers bliver håndværkerne hårde og tørre. Ælt dejen til en stor kugle og læg den i en stor meldrysset skål. Læg et rent klæde over og lad dejen hvile i køleskabet til næste dag.

Rul dejen ud i et kvadrat, der har en tykkelse på 3½ cm. Læg det på et fladt fad, der kan være i din fryser. Pensl jævnt og godt med vand og drys rigeligt med blå birkes. Stil fadet med dejen i fryseren i 10 minutter.

Tag den kolde birkesdej ud af fryseren og skær straks dejen ud i 20 lige store rektangler. Læg dem på bageplader, der er beklædt med bagepapir, med god afstand til hinanden. Lad dem hæve tildækket i 1½ time. Pensl herefter forsigtigt med vand oven på birkesene.

Bag dem i en 220 grader varm ovn, til de er godt gyldne og bagt i bunden, ca. 15 minutter afhængigt af ovnen.

Der er intet som ordentligt hjemmelavet, nybagt morgenbrød. Når dejen er lavet aftenen før, er det også overkommeligt at få bagt om morgenen. Tro mig – disse brød vækker jubel i familien ...



20 stk.

Lag deigen dagen før

GJÆRDEIG

15 g gjær

4 dl kaldt vann

Ca. 350 g hvetemel

2 ts salt

0,5 dl smaksnøytral olje

PENSLING OG PYNT

vann

ca. 50 g blå valmuefrø

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

HÅNDVERKERE

Smuldre gjæren i en stor eltebolle – bruk gjerne en kjøkkenmaskin. Hell i vannet og 300 g av melet, og elt alt godt med en eltekrok. Tilsett saltet og litt mer mel, og elt til du får en glatt og jevn deig.

Til slutt tilsetter du oljen og eventuelt litt mer hvetemel hvis det er nødvendig for at deigen skal slippe. Det er viktig at deigen fortsatt er jevn og glatt. Ellers vil håndverkerne bli harde og tørre. Elt deigen til en stor ball, og legg den i en stor bolle som du har drysset mel i. Legg et rent kjøkkenhåndkle over, og la deigen hvile i kjøleskapet til neste dag.

Kjevle ut deigen til et kvadrat, tykkelse 3,5 cm. Legg den på et flatt fat som tåler å legges i fryseren. Pensle jevnt og godt med vann, og dryss over rikelig med blå valmuefrø. Plasser fatet med deigen i fryseren i 10 minutter.

Ta den kalde deigen ut av fryseren, og skjær den umiddelbart i 20 like store rektangler. Legg dem på stekeplater som er belagt med bakepapir. Sørg for god avstand mellom dem. Dekk dem til, og la dem heve i 1,5 timer. Pensle dem deretter forsiktig med vann.

Stek dem ved 220 grader til de er gylne og stekt i bunnen. Dette tar cirka 15 minutter, avhengig av ovnen.

Ingenting slår hjemmelagt, nystekt frokostbrød. Når du har laget deigen kvelden før, er det ikke noe problem å steke dem om morgenen. Tro meg – disse brødene vekker jubel hos familien.



20 st

Förbered degen dagen innan

JÄSTDEGSBOTTEN

15 g jäst

4 dl kallt vatten

ca 350 g vetemjöl

2 tsk salt

½ dl smakneutral olja

PENSLING OCH STRÖ

Vatten

ca 50 g blå vallmofrön

FRA BOGEN BLOMSTERBERGS BEDSTE

HÅNDVÆRKERE

Smula ner jästen i en stor degskål – använd gärna en mixer. Häll i vattnet tillsammans med 300 g av mjölet och knåda väl med en degkrok. Tillsätt lite mer mjöl och salta och knåda degen tills den är slät och smidig.

Slutligen, tillsätt oljan och eventuellt lite mer vetemjöl om det behövs för att få degen att släppa. Kom ihåg, det är viktigt att degen fortfarande är smidig. Annars kommer håndværkerne att vara hårda och torra. Knåda degen till en stor boll och placera den i en stor mjölad skål. Lägg en ren handduk över och ställ degen i kylskåpet till nästa dag.

Kavla ut degen till en fyrkant med en tjocklek på 3½ cm.

Lägg ut den på ett platt fat som kan vara i frysen.

Pensla jämnt och väl med vatten och strö massor av blå vallmofrön över bröden. Ställ in skålen med degen i frysen i 10 minuter.

Ta ut den kalla vallmobrödsdegen ur frysen och klipp den omedelbart i 20 lika stora rektanglar. Placera dem på bakplåten, som är täckt med bakplåtspapper, med tillräckligt stort avstånd mellan bröden. Låt dem jäsa övertäckta i 1½ timme. Pensla sedan varsamt med vatten ovanpå vallmobröden.

Grädda dem i ugnen på 220 grader tills de är gyllene och gräddade i botten, ca 15 minuter beroende på ugnen.

Det finns inget som riktigt hembakat, nybakat morgonbröd.

När degen görs kvällen innan går det också snabbt att få grädda bröden på morgonen. Tro mig – dessa bröd kommer att få familjen att jubla...