

# Kaffikalas Gothem



Bild: C. Griggio

Anno 2024

# Receptsamling

## Innehållsförteckning

1. Nötchokladrutor
2. Mockanystan
3. Citronkakor
4. Kokosgrottor med dumle
5. Californiakakor
6. Mormors gorån
7. Mormor Elsas rosor
8. Mandelmusslor
9. Astrids syltkakor
10. Maj-Lis kringlor
11. Knäckflarn
12. Wienerstänger
13. Russinkakor
14. Struvor
15. Kanelkakor
16. Isterkakor
17. Saffransbullar
18. Tårtor

## 1 Nötchokladrutor

Ca 30 st. Ung 200 grader, varmluft 175



1  $\frac{1}{4}$  dl vetemjöl  
1/2 tsk bakpulver  
100 g smör eller margarin  
1  $\frac{1}{2}$  dl socker  
1 ägg  
2 msk kakao  
1 tsk vaniljsocker

### Garnering

1  $\frac{1}{2}$  dl (100 g) nötkärnor eller sötmandel

Bland mjölet med bakpulver. Rör matfett och socker pösigt. Tillsätt ägget och sikta i kakaopulvret och vaniljsockret. Rör i mjölblandningen. Bred ut smeten på ett smort bakplåtspapper och placera det i en långpanna, 25×35 cm. Strö över grovt skurna nötkärnor eller sötmandel. Grädda genast mitt i ugnen ca 15 min. Skär kakan i rutor, 5×5 cm, medan den ännu är varm.

## 2 Mockanystan

Ca 50 st. Ugn 175 grader varmluft



$\frac{3}{4}$  dl vetemjöl  
1  $\frac{3}{4}$  dl potatismjöl  
1 dl socker  
 $\frac{1}{2}$  msk vaniljsocker  
1 msk kakao  
200 g smör eller margarin  
2 tsk kaffepulver  
1 msk vatten

Blanda vete- och potatismjöl, socker, vaniljsocker och kakao på bakkbordet eller i en skål. Hacka i matfettet. Lös upp kaffepulvret i vattnet och blanda i detta. Arbeta samman till en smidig deg. Låt den ligga svalt minst 1 timme. Pressa den genom purépressen. Lägg små högar av degen på en smord plåt eller bakplåtspapper med hjälp av ett par teskedar. Grädda mitt i ugnen ca 12 minuter.

## 3 Citronkakor

Ca 24 st. Ugn 175 grader



120 g rumsvarmt smör  
2  $\frac{1}{2}$  dl strösocker  
1 stort ägg  
rivet skal från 1 citron  
2 msk färskpressad citronjuice  
2 tsk vaniljsocker  
4  $\frac{1}{2}$  dl vetemjöl  
1,5 tsk bakpulver  
1 nypa salt  
*Garnering*  
1 dl strösocker  
1 dl florsocker

Klä 2 plåtar med bakplåtspapper. Vispa smör och strösocker mjukt och fluffigt med elvisp. Tillsätt ägg, citronskal, och pressad citron. Vispa tills det gått ihop. Blanda de torra ingredienserna och tillsätt i smeten. Arbeta ihop en klabbig deg, med en slickepott. Plasta in degen och låt vila i kylskåp i 30 minuter. Ta ut degen och sätt ugnen på 175 grader över-undervärme. Dela degen i 24 jämnstora delar och rulla varje bit till en boll. Rulla bollarna först i strösocker och sedan i florsocker, var generös med florsockret. Placera 12 kakor på varje plåt och grädda en plåt i taget, mitt i ugnen i ca 10–11 minuter. Tag ut och låt svalna en aning innan du flyttar kakorna från plåten.

## 4 Kokosgrottor med dumle

12 st. Ugn 175 grader



50 g smör  
2 ägg  
1 dl strösocker  
1 msk vaniljsocker  
200 g kokosflingor  
12 dumlekolor  
*Garnering*  
flingsalt

Sätt ugnen på 175 grader (över- och undervärme) och täck två plåtar med bakplåtspapper. Smält smöret i en kastrull. Rör ihop ägg, strösocker och vaniljsocker i en bunke med en ballongvisp. Tillsätt kokosflingor och det smälta smöret. Rör ihop till en formbar massa och låt stå i ca 10 minuter. Klicka ut smeten på en plåt med bakplåtspapper. Forma till runda kakor och gör ett hål i mitten på varje kaka. Enklarest är det om man packar smeten i en glasskopa, lägger upp den på plåten och sen gör en grop. Fyll varje grotta med en dumlekola delat på mitten längst med kortsidan. Lägg dumlebitarna i gropen av kakan med kolasi-dan uppåt. Grädda kakorna, en plåt i taget, i mitten av ugnen i ca 15–20 minuter eller tills kakorna fått en gyllenbrun färg. Garnera med flingsalt, så fort du tagit ut dem och låt sedan kokosgrottorna svalna helt. Kan serveras och åtas direkt, annars förvara dem i en lufttätt burk i kylskåpet.

## 5 Californiakakor

Ca 25 st. Ugn 150 grader



2 1/2 dl brun farin  
1 msk maizena majsstärkelse  
1 krm salt  
2 äggvitor  
2 dl hackade hasselnötskärnor

Blanda farinsocker, maizena och salt. Vispa äggvitorna till hårt skum, gärna med elvisp. Blanda försiktigt skummet med farinblandingen. Rör ner nötterna. Klicka ut smeten glest på bakpappersklädd plåt med en tesked. Kakorna kan flyta ut under gräddningen. Grädda mitt i ugnen cirka 15 minuter. Låt kakorna svalna innan de lossas från papperet. Förvara kakorna i en burk med tättslutande lock.

## 6 Mormors gorån



2 ägg  
1 äggula  
125 g strösocker  
150 g vetemjöl  
125 g smält smör  
 $\frac{1}{2}$  tsk stött kardemumma  
smör till smörjning av gorånsjärnet

Den här degen klickas ut i järnet, den är så lös att den inte går att kavla.

## 7 Mormor Elsas rosor

*Ugn 200 grader*



375 g mjöl  
100 g florsocker  
250 g smör

Hacka samman ingredienserna på bakkbordet. Blanda samman till en deg som delas i tre delar, färga en del rosa och en del grön (en del förblir ofärgad). Tryck ut degen (direkt med tummen) genom en tyll till små rosor, En grön, en rosa och en vit bredvid varandra på plåten. Grädda i 200 grader i ca 10 minuter.

## 8 Mandelmusslor

Ca 40 st. Ugn 225 grader



2 dl sötmandel  
4–5 bittermandlar  
200 g smör  
1 1/2 dl socker  
1 ägg  
4 dl vetemjöl

Skålla, skala och mal mandeln. Rör matfett och socker smidigt. Tillsätt övriga ingredienser, spar lite av mjölet. Arbeta degen på bakbordet använd resten av mjölet om det behövs. Vila degen kallt minst en timme. Smörj formar och klä med deg. Grädda ca 8 min.

## 9 Astrids syltkakor

Ca 30 st. Ugn 175 grader



240 g vetemjöl  
75 g potatismjöl  
1 dl florsocker  
200 g smör  
1 ägg

*Pensling och garnering*

1 ägg  
hackad sötmandel  
pärlsocker

*Fyllning*

fast sylt eller gelé

Blanda mjölet och potatismjölet med sockret och hacka in smöret. Tillsätt ägget och arbeta ihop degen och låt den vila svalt en stund. Kavla ut degen och ta ut hälften till släta runda kakor och resten med kransmått. Pensla på kranskakorna med uppvispat ägg, vänd ner i mandel och pärlsocker och lägg dem på de släta kakorna. Sen fyll på med sylt i mitten och lägg på bakplåt. Grädda mitt i ugnen ca 10 min.

## 10 Maj-Lis Kringlor

Ca 40 st. Ugn 225 grader



500 g smör  
500 g vetemjöl  
5 msk grädde  
5 msk kallt vatten  
*Pensling och garnering*  
ägg och pärlsocker

Hacka ihop smör och mjöl. Tillsätt grädde, vatten och arbeta hastigt ihop degen. Låt degen vila över natten. Kavla ut och vik smördegen i tre delar. Upprepa kavling och vikning två gånger. Kavla ut degen till avlång kaka ca 20×30 cm och 2–3 mm tjock. Sporra ut degen i ca 1 cm breda remsor. Pensla med uppvispat ägg. Forma till kringlor, doppa dem i pärlsocker. Lägg kringlorna på smord plåt eller bakplåtspapper. Grädda i ugn ca 10 minuter.

## 11 Knäckflarn

Ca 50 st. Ugn 200 grader (varmluft 175)



150 g smör eller margarin  
2 dl socker  
 $\frac{1}{2}$  dl ljus eller mörk sirap  
 $\frac{1}{2}$  dl grädde  
2 dl havregryn  
2 dl vetemjöl  
 $\frac{1}{2}$  tsk bakpulver  
1 tsk vaniljsocker

*Chokladkräm till garnering*

50 g smör  
1 msk kakao  
1 msk florsocker

Smält matfettet i en kastrull. Tillsätt resten av ingredienserna och blanda väl. Lägg med en sked klickar på smord plåt eller bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen ca 5 minuter. Man kan böja kakorna som spån.

Kakorna kan också läggas ihop två och två med chokladkräm emellan. Rör ihop smör med kakao och florsocker till chokladkrämen.

## 12 Wienerstänger

Ugn 200 grader



250 g smör  
1 1/2 dl socker  
2 ägg  
6 dl vetemjöl  
1/2 tsk hjorthornssalt

*Fyllning:*

3–4 msk fast, röd sylt

*Glasyr:*

2 dl florsocker  
1 1/2 – 2 msk vatten

Rör matfett och socker. Tillsätt äggen, ett i taget, och mjölet blandat med hjorthornssaltet. Arbeta till en smidig deg. Dela degen i fyra delar. Forma ca 40 cm långa längder. Lägg dem på smord bakplåtspapper. Gör en fördjupning i mitten på varje längd. Fyll med sylt. Grädda mitt i ugnen i ca 15 minuter. Blanda samman ingredienserna till glasyren. Bred den på de varma längderna. Skär dem på snedden i ca 2 cm breda bitar.

## 13 Russinkakor

Ca 50 st. Ugn 200 grader



200 g smör  
4 msk socker  
2 dl (100 g) Russin  
4 1/2 dl vetemjöl

Rör smör och socker smidigt. Tillsätt russinen, väl sköljda och torkade, samt mjölet. Arbeta samman degen och forma den till runda bollar. Lägg dem på bakplåtspapper. Tryck till dem med en gaffel. Grädda mitt i ugnen ca 10 min.

## 14 Struvor

Ca 40 st.



2 koppar mjölk  
2 koppar mjöl  
2 ägg  
Lite socker och lite salt

Värm 1–2 paket kokosfett i en kastrull. Kokosfett ska vara ca 180 grader. Doppa struvjärnet i smeten och fritera i det varma kokosfett tills struvorna fått färg. Vänd struvorna i socker.



## 15 Kanelkakor

80 st. Ugn 200 grader



500 gr smör  
1 1/2 dl socker  
2 äggulor  
10 dl vetemjöl

*Garnering*

socker och kanel

Knåda ihop noggrant, rulla fingertjocka längder och rulla dem rikligt med socker och kanel. Lägg dem bredvid varandra och skär i lagom bredd. Grädda 10–15 minuter.

## 16 Isterkakor

Ca 70 st. Ugn 200 grader



200 g smör  
100 g ister  
300 g mjöl  
10 msk grädde

*Garnering*

strösocker

Blanda ihop alla ingredienser. Kavla dem. Grädda i ca 10 minuter. Rulla dem i sockret direkt efter de har kommit ut ugnen.

## 17 Saffransbullar



70 st. Ugn 225 grader

1 L mjölk  
300 g smör  
100 g jäst  
1 tsk salt  
3 dl socker  
2.5 g saffran  
2 kg vetemjöl

Koka upp saffranet med lite mjölk. Rör ut jästen med den kalla mjölken. Smält smöret, håll över den ljumma mjölken och låt degspadet bli ljummet. Häll mjölken i degbunken, tillsätt saffran-mjölk blandningen, sockret, saltet och mjölet. Blanda och knåda degen tills den blir smidig och släpper bunken. Låt degen jäsa övertäckt i 40–45 min. Arbeta degen smidig och baka ut den till bullar och låt jäsa i 20 min. Gräddas i 5–10 min.

## 18 Tårtor



Potpurri av tårtor. Fråga efter recept.



Gothems  
Sockenförening



Studieförbundet  
Vuxenskolan