

RECEPTSAMLING



KAFFIKALASET

GOTHEM

2026

ALVAKAKOR 20 st



Ugnstemp: 200° varmluft 175°

Smet (Plättbakelser):

150g smör
1 dl socker
2 ägg
1½ dl vetemjöl

Smält matfettet och låt det kallna. Rör i sockret och ett ägg i taget. Blanda till sist i mjölet.

Smörj och hetta upp en plättpanna.

Lägg och bred ut 2 tsk smet i varje lagg.

Grädda mitt i ugnen ca 8 min.

Lägg plättarna på "galler" att kallna.

Fyllning:

1 dl äppelmos

röd hushållsfärg (så att moset blir rosa)

Garnering:

2 dl florsocker

1½ - 2 mask vatten

röd hushållsfärg

Strössel

Bred äppelmos på halva antalet kakor. Lägg de andra ovanpå. Dela kakorna mitt itu till halvmånar.

Rör florsockret med vattnet till en rätt fast glasyr. Färga glasyren med någon droppe hushållsfärg. Glasera kakorna och strö på strössel.

ÖKENSAND ca 50 st

Ugnstemp: 175°, varmluft 175°

200 g smör

2 dl socker

1 - 2 tsk vaniljsocker

1 tsk hjorthornssalt

5 dl vetemjöl



Bryn smöret och låt det kallna.

Rör matfett, socker, vaniljsocker och hjorthornssalt pösigt. Tillsätt mjölet och arbeta ihop degen. Forma kakor med två teskedar och lägg dem på smord plåt eller bakplåtspapper. Gör en liten skåra i kakorna med skedbladet.

Grädda mitt i ugnen ca 15 min. Låt dem kallna på plåten.

CITRONMUFFINS MED KRÄMIG FYLLNING 15 ST

Ugnstemp: 175° varmluft

15 stabila muffinsformar

200 g smör
2½ dl strösocker
3 ägg
4½ dl vetemjöl
1½ tsk bakpulver
1½ tsk vaniljsocker
1 dl blå vallmofrön
1 citron, saft och skal



Sätt ugnen på 175° varmluft och ställ ut muffinsformarna på en plåt.

Smält smöret. Vispa Ägg och socker vitt och pösigt.

Vänd ner vetemjöl, bakpulver, vaniljsocker i äggblandningen.

Tillsätt det smälta smöret, vallmofrön, saft och skal från citronen och blanda till en jämn smet.

Fyllning:

200 g färskost
1 dl lemon curd
1 msk vaniljsocker

Rör ihop färskost, lemon curd och vaniljsocker till en slät smet.

Fyll muffinsformarna till ca 1/3 med smet, klicka sedan på lite fyllning och sist resten av muffinssmeten.

Grädda muffinsen i mitten av ugnen i 15 – 18 minuter. Ta ut och låt svalna.

SEGA LAKRITSSNITTAR ca 30 kakor



Ugnstemp: 200°

220 g smör
4 msk ljus sirap
5 dl vetemjöl
2 dl strösocker
1½ tsk bakpulver
1 msk vaniljsocker
200 g Marabou Black Saltlakrits

Sätt ugnen på 200°, och ta fram en plåt med bakplåtspapper.

Rör ihop socker och rumsvarmt smör mjukt och arbeta in sirapen.

Blanda de torra ingredienserna för sig och rör sedan ner dem i smörblandningen. Arbeta ihop till en smidig deg. Arbeta sen in den hackade chokladen.

Dela degen i två eller tre delar och rulla ut till längder. (Vill man ha tunnare/hårdare snitt gör man tre längder, vill man ha dem lite tjockare och segare gör man två längder)

Platta sedan till längderna något med hjälp av fingrarna. Grädda mitt i ugnen ca 8 min tills de fått fin färg.

Skär längderna i snitt medan de är ljumma och låt dem svalna på galler.



JORDNÖTSKAKOR

Ugnstemp: 200°

200 g smör (rumsvarmt)
2 dl socker
1 ägg
3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
2 dl havregryn
ca 2 dl jordnötter (grovhackade)

Grädda ca 10 min. Låt kakorna kallna på plåten.

JUDEBRÖD ca 125 st

Ugnstemp: 175°, varmluft 175°

200 g smör
3 dl brun farin
½ tsk kardemummapulver
1 tsk kanel
2 ägg
1 tsk hjorthornssalt
6 dl vetemjöl

Pensling och garnering:

vatten
1½ dl pärlsocker
¾ dl (50 g) hackad sötmandel
eller 3 krossade kanelstänger



Rör matfett och farin poröst. Stöt kardemummakärnorna. Tillsätt dem, kanelen och äggen.

Blanda hjorthornssaltet med en tredjedel av mjölet. Arbeta i det och sedan resten av mjölet. Spar lite mjöl till utbakningen. Arbeta ihop degen. Låt den ligga kallt ett par timmar eller ännu hellre över natten.

Kavla ut degen ganska tunt och ta med mått ut kakor.

Pensla dem med vatten och vänd dem i pärlsocker bandat med mandel eller kanel. Lägg kakorna på smord plåt eller bakplåtspapper.

Grädda mitt i ugnen ca 10 min.



KEJSARKRONOR/POLYNÉER 18 st

Ugnstemp: 175°, varmluft 175°

2½ dl vetemjöl
100 g smör
½ dl socker
1 litet ägg eller 1 äggula

Fyllning:

1½ dl (100 g) nötkärnor eller sötmandel
3 dl florsocker
2 – 3 äggvitor

Smörj veckade bakelseformar.

Arbeta ihop mjöl, matfett, socker och ägg till en smidig deg. Låt den ligga kallt en stund.

Kavla ut en del av degen och sporra ut ½ cm breda remsor.

Tryck ut resten av degen i formarna. Se till att degen inte blir för tunn upptill!
Mal nöter eller skållad mandel. Blanda med sockret. Tillsätt äggvitorna och blanda ihop smeten. Fördela den i formarna, som inte får vara fyllda till mer än 2/3. Lägg remsorna i kors över fyllningen.

Grädda kakorna i nedre delen av ugnen ca 10 min eller tills de fått vacker färg.

SILVIAKAKA

Ugnstemp: 175°

6 ägg
6 dl strösocker
6 dl vetemjöl
6 tsk bakpulver
1 msk vaniljsocker
3 dl vatten

Glasyr:

200 g smör
8-9 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
2 äggulor
1 tsk pressad citron

Kokosflingor eller strössel



Silviakaka, forts.

Klä en plåt med bakplåtspapper (eller smöra och bröa).

Vispa ägg och socker poröst. Blanda sedan de torra ingredienserna till kakan och vänd ner i smeten. Varva med vattnet och rör om tills smeten är klumpfri.

Häll ut smeten i formen och grädda i ugnen 25 – 30 minuter, prova med en sticka.

Gör glasyren under tiden: smält smöret och rör ner alla ingredienser till glasyren och vispa den slät. Låt glasyren svalna något och låt kakan svalna helt innan du brer på glasyren. Strö över kokosflingor eller strössel och ställ svalt ytterligare en liten stund innan kakan skärs upp i bitar.

DRÖMRULLTÅRTA 1 tårta Glutenfri

Ugnstemp: 250°

3 ägg

1½ dl socker

5 msk potatismjöl

2 msk kakao

1 tsk bakpulver

Vispa ägg och socker pösigt.

Blanda mjöl, siktad kakao och bakpulver.

Vänd ner blandningen i smeten.

Bred ut smeten på ett bakplåtspapper i en långpanna, 35x40 cm.

Grädda mitt i ugnen ca 5 minuter.

Stjälp upp kakan på sockrat papper. Dra bort pappret som kakan gräddats på. Låt den kallna.

Fyllning:

100 g rumsvarmt smör

2 dl florsocker

2 tsk vaniljsocker

1 äggula

Rör smör och florsocker poröst till fyllningen. Tillsätt vaniljsocker. Rör ner äggulan.

Bred fyllningen på kakan och rulla ihop den. Låt drömtårtan ligga kallt en stund innan den ska skäras.

NÖTKLICKAR (Glutenfria) ca 40 st



Ugnstemp: 200° varmluft 175°

200 g nötkärnor
2 dl socker
1 msk potatismjöl
2 ägg

Garnering:
nötkärnor

Mal nötterna på mandelkvarn och häll dem i en bunke. Tillsätt socker, potatismjöl och ägg och rör ihop.

Lägg med två teskedar toppiga klickar på plåtar, väl smorda eller täckta med bakplåtspapper. Tryck ner en nötkärna i varje kaka, stora kärnor kan halveras.

Grädda mitt i ugnen ca 8 min. Lossa kakorna innan de svalnat.

Kakorna är godast färska. De kan frysas.

SYLTHJÄRTAN



Ugnstemp: 175°

200 g smör
1 dl socker
1 tsk vaniljsocker
4½ dl vetemjöl
2 msk hallonsylt

Knåda ihop alla ingredienser utom hallonsylten. Låt degen stå 30 min i kyl.

Forma till lagom stora bollar och lägg på en plåt. Gör en hjärtformad grop i varje boll, och fyll gropen med en liten klick hallonsylt.

Grädda ca 20 min mitt i ugnen.



KOKOSTOSCA 20 bitar

Ugnstemp: 200°

Botten:

200 g smör
5 dl strösocker
2 krm salt
1 dl kakao
2 tsk vaniljsocker
3 dl vetemjöl
4 ägg

Smält smöret i en kastrull. Tillsätt resten av ingredienserna och rör om till en slät smet. Sätt ugnen på 200°.

Bred ut smeten i en långpanna, ca 25x35 cm, klädd med bakplåtspapper. Grädda kakan mitt i ugnen i ca 18 minuter. (Gör kokostoscan under tiden)

Kokostosca:

75 g smör
1 dl ljus sirap
1,5 dl strösocker
1,5 dl vispgrädde
5,5 dl riven kokos (200 g)

Smält smöret i en kastrull. Tillsätt sirap, strösocker och vispgrädde. Koka upp, sänk värmen och tillsätt kokosen. Låt det sjuda på svag värme i 5 minuter.

När kakan är nästan färdiggräddad, ta ut den från ugnen och bred på kokostoscan. Grädda i ytterligare 10 min tills kakan fått fin lätt gyllenbrun färg. Ta ut och låt den svalna. Skär kakan i rutor med en vass kniv.

ROMHATTAR ca 25 kakor

Ugnstemp: 175°

2 msk rom + 1 dl russin
3 ägg
2 dl socker
200 g kokos (1 påse)
1 dl mandel
50 g smör



Lägg russinen i blöt i rom (eller punsch) över en natt.

Smält smöret och låt det svalna.

Vispa ägg och socker en kort stund – bara så det blir lite skummigt.

Tillsätt det avsvalnade smöret och kokosen.

Hacka den oskållade mandeln och rör ned den.

Blanda även ned russinen och skrapa ur skålen så väl att all återstående rom följer med. Ställ blandningen kallt 15 min.

Klicka ut smeten på plåtar med bakpapper. Försök forma kakorna lite toppiga.

Grädda i 175° ugn på nedre falsen ca 12 min.

Lossa kakorna från bakpappret innan de hunnit svalna. Lägg kakorna i tät burk i kyl vid förvaring, så håller de sig i månader. Även utmärkta att frysa.

RULLRÅN 20-25 st

125 g smör
2 ägg
1 ¼ dl socker
2 dl vetemjöl
1 msk vaniljsocker

Smält smöret. Vispa ägg och socker poröst, tillsätt smör och mjölet.

Värm rånjärnet, smörj det första gången. Grädda tills rånet fått en fin färg.

Rulla på en bakelsekapp medan rånet är varmt.





SAFFRANSBULLAR ca 40 bullar

Ugnstemp 225-250°

170 g smör
½ L mjölk
värms till 37°

50 g jäst
1 tsk salt
2 dl socker
1 kg vetemjöl special
3 pkt saffran

Låt jäsa ca 30-40 minuter (beroende på värme).

Baka ut till Gotlandsknutar.

Låt jäsa ca 40 min.

Bakas mitt i ugnen.

TÅRTBOTTEN

Ugnstemp: 175°

6 ägg
4 dl socker
6 dl mjöl
6 tsk bakpulver
2 dl varmt vatten

Vispa ägg och socker till vitt och poröst. Ju längre vispning desto högre tårta.
Grädda i ugn ca 25 min.