



MODERN BAKNING

HANDBOK I BAKPULVERBAK

SJÄTTE UPPLAGAN

Snabbkaka (fettfri)

Smet:

75 g ($1\frac{1}{2}$ dl) vetemjöl
1 tsk *Marabou* bakpulver
125 g ($1\frac{1}{4}$ dl) socker
1 ägg
så mycket grädde, att grädden och ägget tillsammans utgöra
 $1\frac{1}{2}$ dl.

Ni kan välja på följande olika

Smaktillsatser:

2 tsk *Marabou* vanilinsocker
eller $\frac{1}{2}$ citronskal
eller 2—4 bittermandlar
eller 10—15 kardemummor.

Formen:

smör eller margarin, skorpsmulor.

Förarbete:

Smörj och brödbeströ en kakform (rund eller avlång), (se teckn. sid. 4). Tag fram alla ingredienserna. Gör i ordning den önskade smaktillsatsen; citronskal rives, mandel skällas och rives, kardemumma skalas och stötes.

Beredning:

De torra beståndsdelarna siktas eller röras väl samman. Ägget vispas sönder, grädden och smaktillsatsen sättas till och allt röres ner i den torra blandningen. Smeten slås i formen och kakan gräddas i svag—medelgod ugnsvärme (175 — 225° C) omkr. 40 min. Prövas med sticka. Kakan bör stå kvar i formen en kort stund, innan den stjälpes upp.

Sockerkakan serveras till choklad, kaffe, te eller saft eller till frukt- och saftsoppor, krämer eller kompotter.

Sockerkaka (utan ägg)

Smet:

250 g (5 dl) mjöl
3 tsk *Marabou* bakpulver
50 g (2 msk) smör eller margarin
200 g (2½ dl) socker
2½ dl söt eller sur mjölk.

Ni kan välja på följande

Smaktillsatser:

skalet och saften av ½ citron
eller 10—15 kardemummor
eller ett par äpplen.

Förarbete:

Tag fram alla ingredienserna. Smörj och brödbeströ en rund form eller stekpanna. Gör i ordning den önskade smaktillsatsen. Citronskal rives och saften pressas ur. Kardemumma skalas och stötes. Äpplen skäras i klyftor.

Beredning:

Mjöl och bakpulver siktas eller röras väl samman. Fettet smältes och röres med sockret. Mjölblandningen nedröres växelvis med mjölken. Önskas citron eller kardemumma tillsättes denna. Smeten utbreddes i formen. (Äppelklyftorna ställas i mönster i smeten.) Kakan gräddas i medelgod ugnsvärme (225—250° C) omkr. 45 min. Prövas med sticka. Kakan bör få stå kvar i formen en kort stund, innan den stjälpes upp.

Servertas till choklad, kaffe, te eller saft.

Potatisvåfflor (utan ägg) (6 laggar)

Smet:

250 g kokt kall potatis

$\frac{1}{3}$ l mjölk

250 g (5 dl) vetemjöl

1 tsk *Marabou* bakpulver

60 g (2 msk) smör eller margarin

2 dl kallt vatten.

Beredning:

Tag fram alla ingredienserna. Potatisen pressas. Potatisen, mjölken och större delen av mjölet röras väl samman. Smeten ställes att svälla 1—2 tim.

Fettet smältes. Bakpulvret blandas med resterande mjöl. Fett och mjölblandningen tillsättes smeten. Våffeljärnet värmes. Strax före gräddningen av våfflorna tillsättes smeten vattnet under kraftig vispning. Det heta våffeljärnet smörjes väl på båda sidorna. Smet breddes ut på järnet och laggen gräddas över jämn värme tills den får vacker färg. Laggen toges ut ur järnet med en gaffel. Våfflorna klippas isär och putsas.

Serveras som efterrätt med sylt och socker eller sirap eller till choklad, kaffe eller te.