



**D**et finns nog ingenting som så kan få hela familjen i julstämning som när mamma börjar det stora julkaket. Dofterna från varma go'a bullar, trinda pepparkaksgrisar och kakor av alla de slag lockar till köket. Och småttingarnas ivriga små fingrar får var sin egen lilla deg att knåda . . .

För mamma själv är det gott att veta, att hennes bak blir lyckat — vete- och saffransbröd saftigt och hållbart, pepparkakorna lätta och spröda, småkakorna läckert möra — och kanske framför allt att det *smakar* hembakat.

De flesta av Sveriges husmödrar använder Milda, som ger brödet den goda hembakade smaken. Just därför tycker också så många att det är roligt att baka med Milda.

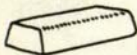
Vi har här samlat några recept på typiska julkakor och bullar, som vi hoppas Ni skall få god nytta av.



EN RIKTIGT GOD JUL

ÖNSKAR

MARGARINBOLAGET



## Fruktkaka

200 g	Milda	1 dl	grovt hackade fikon eller dadlar
2 dl	socker	2 dl	grovt hackade mandel eller nötkärnor (tex valnöts- eller paranötskärnor)
4 st	ägg	1 tsk	bakpulver
3 msk	apelsinmarmelad	4 dl	vetemjöl
1 dl	russin		
ca 15 st	röda cocktailbär		
1 dl	sylltat apelsinskal		
1 dl	suckat		

Smörj och bröa en avlång form på ca 1  $\frac{3}{4}$  l.

Rör Milda och socker vitt och pösigt. Tillsätt äggen ett i sänder och rör ytterligare en stund. Blanda ned frukt och nötter. Blanda bakpulvret med mjölet och rör försiktigt ned det i smeten.

Fyll formen och grädda kakan i 150—175° i 1  $\frac{1}{4}$ —1  $\frac{1}{2}$  timme. Låt kakan stå i formen en stund innan den stjälpes upp.



## Saffransbröd

1 g	saffran (2 paket)	½ tsk	salt
50 g	jäst	2 dl	strösocker
½ l	mjök	1	ägg
200 g	Milda	drygt 1½ l	vetemjöl

Stöt saffran i en mortel tillsammans med en sockerbit. Gör en vanlig vetebrödsdeg. Tillsätt saffran i spadet före mjölet. Låt degen jäsa.

**LUSSEKATTER** — ca 15 st. Baka ut hälften av degen till lussekatter och andra traditionella julbröd. Garnera med russin och låt jäsa. Pensla brödet med lätt uppvispat ägg och grädda i 225—250°.



**KRANS** *Fyllning:*  $\frac{1}{2}$  dl russin  
 3 msk Milda  $\frac{1}{2}$  dl hackade nötter  
 3 msk strösocker

Kavla ut resten av degen till en rektangulär kaka, knappt 1 cm tjock. Bred mjukrört Milda över hela kakan och strö på socker, russin och nötter. Rulla ihop degen på längden.

Lägg rullen i form av en krans på en smord plåt och klipp den. Låt kransen jäsa och pensla den med lätt uppvispat ägg. Grädda i 200° ca 20 min.

### SAFFRANSKRANS I ALL HAST

$\frac{1}{2}$ g saffran (1 paket)	150 g Milda
1 dl gräddmjölk	$\frac{1}{2}$ dl hackad sötmandel
1 ägg	$\frac{1}{2}$ dl russin
5 dl vetemjöl	$\frac{1}{2}$ dl hackad suckat
$\frac{1}{2}$ dl socker	$\frac{1}{2}$ dl hackat syltat apelsinskal
1 msk bakpulver	

*Till garnering:* Ägg, pärlsocker

Stöt sönder saffran med en sockerbit i en mortel. Blanda det med gräddmjölken och tillsätt ägget. Blanda mjöl, socker och bakpulver och finfördela Milda med fingertopparna däri. Tillsätt mandeln, frukten och gräddmjölken och arbeta ihop degen.

Klicka ut den i form av en krans på en smord plåt. Pensla den med uppvispat ägg och strö pärlsocker på. Grädda kransen i 200—225° i ca 15—20 min.

Denna krans bakar Ni fort och lätt när saffransbrödet tagit slut och Ni inte har lust baka något nytt. Kransen är godast nygräddad.





## Pepparkakor

2 dl socker  
½ dl sirap  
1 dl vatten  
200 g Milda  
2 tsk kanel

2 tsk ingefära  
½ tsk nejlikor  
2 tsk rivet pomeransskal  
1 tsk bikarbonat  
¾ l vetemjöl

Värm sirap, socker och vatten till sockret löst sig. Lägg i Milda och låt det smälta. När blandningen *kallnat*, rör ner kryddor och bikarbonat och till sist mjölet.

Täck över degen och låt den stå på kallt ställe till följande dag.

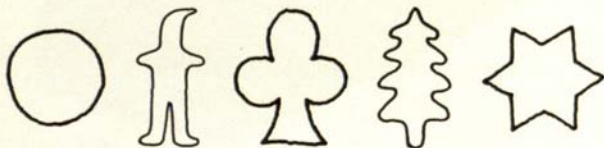
**HJARTAN TILL LUCIA-DAGEN** Kavla ut degen, ej alltför tunt, och tag ut stora hjärtan med mått. Lägg dem på smorda plåtar. Grädda i 200° i 6—8 min. Låt kakorna kallna på plåten.

*Kristyr till garnering:* 2 dl florsocker, ½ äggvita, ett par droppar ättiksprit (karamellfärg)

Sikta florsockret och tillsätt äggvitan och ättiksspriten. Rör tills massan är tjockflytande och slät. Använd en pappersstrut med nålfint hål att spritsa med. Garnera hjärtanen med kristyren. I stället för att garnera med kristyr kan man lägga en skållad mandel i mitten på varje hjärta, innan kakorna gräddas.

**PEPPARKAKSGUBBAR OCH ANDRA . . .** Kavla ut resten av degen tunt och tag ut kakor med mått. Lägg dem på smorda plåtar och grädda i 200° i 4—6 min.

För att underlätta kavlingen — se sid. 15.



**RULLADE PEPPARKAKOR** (ca 120 st)

200 g Milda	2 tsk nejlikor
2 dl strösocker	1 ägg
2 msk sirap	2 tsk bikarbonat
3 tsk kanel	6 dl vetemjöl
3 tsk ingefära	(mandel)
3 tsk stött kardemumma	

Rör Milda, sirap och socker poröst. Blanda ned kryddor och bikarbonat. Tillsätt det lätt uppvispade ägget och mjölet. Ställ degen kallt att stelna.

Rulla ut degen i små kulor, lägg dem på smord plåt och platta till dem litet. Lägg gärna en halv mandel på varje kaka. Grädda i 200°, 5—7 min.



## Honungskaka

150 g Milda	1½ tsk kanel
1 dl socker	1½ tsk ingefära
200 g honung — ca 1½ dl	1 tsk kardemumma
3 st ägg	1 dl syltat hackat apelsin- skal
4 dl vetemjöl	½ dl hackade nötkärnor
1 tsk bakpulver	

Smörj och bröa en form på 1½ l.

Rör Milda och socker vitt och poröst. Tillsätt äggen, ett i sänder och rör ytterligare en stund. Blanda ner honung, apelsinskal och kryddor samt nötter. Blanda bakpulvret med mjölet och rör försiktigt ner det i smeten.

Fyll smeten i formen och grädda i 175° i ca 50 min.





## *Klenäter* ca 50 st

---

1 ägg	2 tsk rivet citronskal
1 äggula	2½ dl vetemjöl
½ dl strösocker	50 g Milda
1 msk konjak	

*Till fritering:* Kokosfett

Smält Milda och låt det svalna.

Rör samman äggulor, socker, konjak och rivet citronskal, tillsätt Milda och arbeta ned mjölet. Lägg degen kallt att stelna.

Kavla ut degen 2—3 mm tjock. Sporra eller skär ut den i 2—3 cm breda remsor och därefter i 10 cm långa bitar. Gör en skåra i mitten på varje kaka och drag igenom den ena snibben.

Värm kokosfett i en tjockbottnad gryta till 180° eller tills ett prov med en bit vitt bröd blir vackert guldfärgat på 1 min.

Lägg ned några klenäter åt gången i grytan och fritera dem guldbruna på båda sidor, ca 1 min på varje sida.

Tag upp klenäterna och lägg dem på hushållspapper att rinna av och vänd dem genast i socker.



## *Frasingar* ca 40 st

200 g Milda  
3½ dl vetemjöl

½ dl vatten eller grädde

*Garnering:* Pärlosocker

Hacka ihop Milda och mjöl till en grymig massa på bakbordet. För över massan i en skål och tillsätt vätskan. Arbeta raskt ihop degen. Den blir seg om den arbetas för länge. Lägg degen kallt att stelna.

Kavla ut degen till en kaka ungefär ½ cm tjock. Tag ut runda kakor med ett mått, ca 5 cm i diameter, och gör ett hål i mitten med ett mindre mått.

Pensla kakorna med kallt vatten och doppa dem i pärlosocker, ev blandat med hackad mandel. Lägg dem på plåt och grädda dem i 225° i 8—10 min.



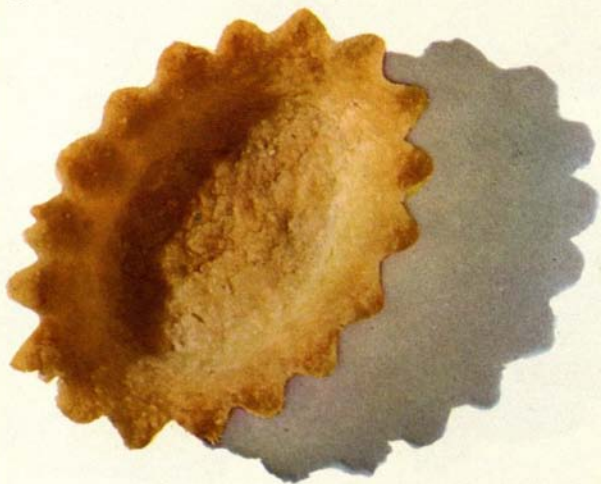
## Farmors julkakor ca 60 st

100 g	Milda		
½ dl	strösocker	1 tsk	stött kardemumma
1	ägg	1 tsk	bakpulver
	rivet skal av en citron	3½ dl	vetemjöl

*Till garnering:* Ägg, pärlsocker, hackad mandel

Rör Milda och socker smidigt och tillsätt ägget, citronskalet och kardemumman. Blanda bakpulvret med mjölet och arbeta in det. Ställ degen kallt att stelna.

Kavla ut degen tunt, tag ut kakor (med mått) i form av stjärnor eller löv. Pensla kakorna med lätt uppvispat ägg och doppa dem i hackad mandel och pärlsocker. Lägg kakorna på smord plåt och grädda dem i 200° i ca 5—6 min.



## *Mandelmuslor* ca 40 st

200 g	Milda	2 st	bittermandlar
1 dl	strösocker	1	äggula
1½ dl	sötmandel	5 dl	vetemjöl

Skålla och mal mandel. Hacka ihop mjöl, socker, mandel och Milda till en grymig massa på bakbordet. Tillsätt äggulan och arbeta raskt ihop degen. Lägg degen kallt att stelna.

Smörj krusiga bakelseformar.

Rulla ut degen till en längd och dela den i jämna bitar. Lägg dem i formarna och tryck ut smeten med mjölad tumme. Ställ formarna på en plåt och grädda kakorna i 200° i 10—12 min.

Stjälp upp kakorna medan de är varma.

Musslorna kan också serveras som efterrätt. Fyll dem med vispad grädde och sylt, kompott eller djupfrysta bär.



## *Kokosnitt* ca 100 st

200 g Milda	1 ägg
125 g farin	1 tsk bakpulver
2 msk kakaopulver	4 dl vetemjöl
1 msk vaniljsocker	2 msk kokosflingor

*Till garnering:* Ägg eller äggvita, kokosflingor

Rör Milda och farin smidigt. Tillsätt kakaopulvret, vaniljsockret och kokosflingorna. Rör ned ägget. Blanda vetemjölet och bakpulvret och rör ned det i smeten. Ställ degen kallt att stelna.

Dela degen i 7 lika stora delar. Rulla ut delarna till fingertjocka längder, ca 35 cm långa. Lägg dem på smorda plåtar. Pensla dem med lätt uppvispad ägg eller äggvita och strö på kokosflingor. Grädda i 200° i 10—12 min.

När längderna svalnat något, skär dem i sneda bitar.





## *Konjakspinnar* ca 75 st

200 g Milda  
4 msk strösocker  
5 dl vetemjöl

$\frac{1}{2}$  ägg  
3 msk konjak

*Till garnering:*  $\frac{1}{2}$  ägg, pärlsocker

Hacka ihop Milda, mjöl och socker till en grymig massa på bakbordet. För över massan i en skål och tillsätt det halva ägget och konjaken. Arbeta snabbt ihop degen och lägg den kallt att stelna. Rulla ut degen i knappt fingertjocka längder och lägg dem bredvid varandra. Pensla med lätt uppvispat ägg och strö pärlsocker över. Skär längderna i 5 cm långa bitar. Lägg dem på smord plåt och grädda i 200° i 8–10 min.

### SMA BAKTIPS...

Kontrollera att Ni har alla ingredienser hemma. Mät upp dem noggrant. Tag alltid strukna mått. Bra måttSATSER finns att köpa i handeln.

1 dl vetemjöl väger 60 g

1 dl socker " 85 g

För ugn utan termostat motsvaras

100° av mycket svag ugnsvärme

125—150° svag ugnsvärme

175—200° medelstark ugnsvärme

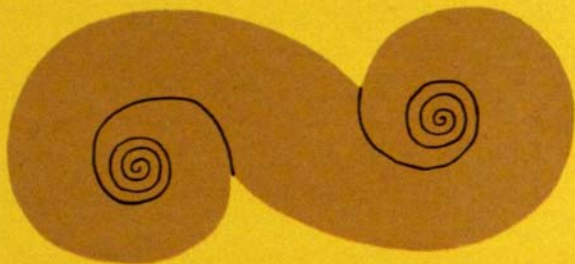
225—250° stark ugnsvärme

275—300° mycket stark ugnsvärme

Förvara kakorna i rengjorda, torra burkar med tättslutande lock eller plastpåsar. Blanda inte olika slags kakor i en förpackning.

### Kavlingen av degarna

underlättas om man använder en s.k. kavelstrumpa och kavelduk. Det är lättare kavla ut kall deg, arbeta därför med små bitar i taget.



**Julbak**  
helgsmak



Bakglädje  
med Milda