

coop

GOCOOK I JULEN!



CA. 50 STYK

PEBERNØDDER

Du skal bruge

250 g mel

110 g flormelis

2 tsk kanel

½ tsk stødt nellike

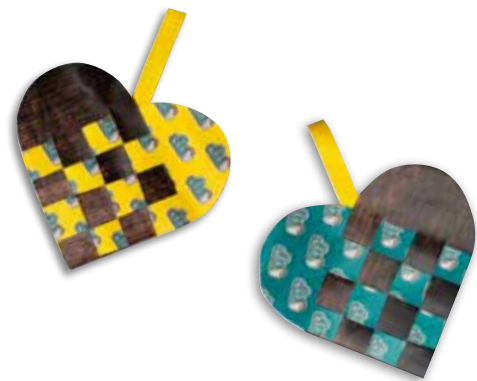
1 tsk stødt ingefær

1 knivspids hvid eller sort peber

150 g koldt smør

1 æg

½ tsk hjortetakssalt



Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Kom mel og flormelis i en stor skål. Tilsæt også alle krydderierne (kanel, stødt nellike, stødt ingefær og peber). Rør det sammen.
4. Skær smørret i små tern og kom dem op i skålen. Smuldr smørret i melblandingen med hænderne, til dejen ligner brødkrummer.
5. Slå ægget ud i en kop. Kom ægget og hjortetakssalt op i skålen med mel og krydderier. Rør det hele sammen.
6. Saml dejen med hænderne og kom den i en frysepose. Sæt dejen på køl i minimum 15 minutter.
7. Tænd ovnen på 180 grader. Kom bagepapir på en bageplade
8. Drys mel på bordet. Del dejen i 4 dejklumper og ælt hver dejklump hurtigt sammen.
9. Rul hver dejklump ud i en lang pølse med en tykkelse på 1 ½ centimeter.
10. Skær pølsen i små stykker på cirka 1 centimeter. Form hvert dejstykke til en lille kugle.
11. Fordel dejkuglerne på bagepladen, så de ikke rører hinanden og tryk dem lidt flade med din finger.
12. Fyld bagepladen op og forsæt på en anden bageplade, til alt dejen er brugt op.
13. Kom bagepladen i ovnen og bag pebernødderne i 9-11 minutter. Hold øje med dem undervejs. Tag en pebernød ud og tjek, om den er færdig. Den skal være lidt brun i bunden. Lad dem køle af.



Scan koden og se, hvordan Micki bager pebernødder.





Scan koden
og se, hvordan
Micki bager
vaniljekranser.

24 STYK

VANILJEKRANSE

Du skal bruge

1 vaniljestang
250 g hvedemel
110 g sukker
165 g smør
½ æg

Til pynt:

75 g hvid chokolade

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Skær vaniljestangen igennem på langs, og skrab kornene ud i en lille skål.
4. Kom 1 spiseskefuld sukker i skålen og bland det sammen.
5. Kom hvedemel, sukker og vanilje-sukker-blandingen i en stor skål. Rør det sammen.
6. Kom smør i skålen og smuldr smørret i mel-blandingen, til det ligner en masse små brødkrummer. Brug hænderne.
7. Slå ægget ud i en kop og pisk det sammen med en gaffel. Kom halvdelen af ægget op i skålen.
8. Saml hurtigt dejen med hænderne. Pas på med ikke at ælte dejen for meget, for så flyder kagerne ud, når de bliver bagt.
9. Kom dejen i en frysepose og læg den i køleskab i mindst ½ time.
10. Tænd ovnen på 200 grader. Kom bagepapir på to bageplader.
11. Tag dejen ud på bordet. Skær dejen i 8 lige store stykker og rul hvert stykke til en pølse, der er cirka 45 centimeter lang. Husk at lave dem lige tykke.
12. Skær hver pølse i 3 lige lange stykker. Form hvert stykke til en vaniljekrans. Læg dem på bagepladen.
13. Stil en bageplade i ovnen ad gangen. Bag vaniljekransene i 10-15 minutter. Hold øje med dem undervejs, så de ikke bliver for mørke. Gør det samme med den anden bageplade med vaniljekranser.
14. Lad vaniljekransene køle af på en bagerist. Gem bagepladerne med bagepapir på.
15. Bræk chokoladen i stykker og kom den i en ovnfast skål. Kom vand i gryden og smelt chokoladen over vandbad.
16. Dyp ⅓ af en vaniljekrans i chokoladen. Læg den tilbage på bagepladen med bagepapir på, til chokoladen er størknet. Gør det samme med alle vaniljekransene.

Pynt:

CA. 18 STYK

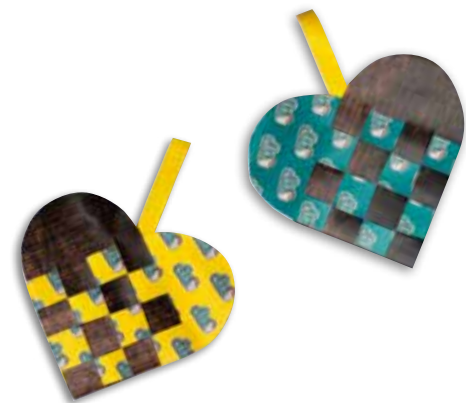
FEDTEBRØD

Du skal bruge

100 g hvedemel
50 g kokosmel
50 g sukker
1 knsp hjortetaksalt
100 g smør

Til rom-glasur:

75 g flormelis
2 tsk vand
½ tsk romessens



Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Bland hvedemel, kokosmel, sukker og hjortetaksalt i en skål.
4. Skær smørret i mindre stykker. Smuldr smørret i melblandingen med fingrene.
5. Saml dejen med hænderne til en ensartet dej.
6. Tænd ovnen på 190 grader varmluft.
7. Skær dejen i 3 dele og tril dem til 3 pølser med en diameter på 2 centimeter.
8. Kom dej-pølserne på en bageplade med bagepapir og tryk dem flade. De skal være cirka 5 centimeter brede og 2-3 millimeter høje.
9. Bag fedtebrødene i cirka 8-12 minutter.

Rom-glasur:

10. Kom flormelis i en lille skål. Hæld romessens og vand i flormelissen og rør det grundigt sammen med en ske. Glasuren må ikke være for tynd.
11. Fordel en tynd stribe glasur på fedtebrødene, mens de er lune. Brug en ske til at fordele glasuren, så der er en tyk stribe på midten med cirka ½ centimeter til kanten af fedtebrødet.
12. Skær fedtebrødene i skrå stykker på cirka 2 centimeter, mens de stadig er lune.
13. Læg stykkerne på en rist, og lad dem køle af.



Scan koden og se, hvordan Micki bager fedtebrød.





Scan koden og se,
hvordan Micki,
Nisa og Selah
bager småkager
med én dej.

TIL 30 SMÅKAGER - 10 AF HVER SLAGS

1 GRUNDDEJ = 3 SMÅKAGER

Du skal bruge

Til grunddej:

250 g hvedemel

125 g flormelis

250 g smør

1 æg

Til chokolade småkager:

30 g mælkechokolade med havsalt
og karamel, mørk chokolade eller
mælkechokolade

Til krydrede småkager:

1 ½ tsk kanel

1 tsk kardemomme

1 tsk stødt nellike

1 æg til pensling

Kanelsukker til drys

**Til småkager med
kakao og nødder:**

1 spsk kakaopulver

25 g hasselnødder

1 spsk perlesukker

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Kom hvedemel og flormelis i en skål. Smuldr smørret i.
4. Slå ægget ud i en kop og kom det op i skålen.
5. Rør alle ingredienserne hurtig sammen til en ensartet mørdej. Den skal ikke æltes, bare samles godt sammen.
6. Skær dejen i 3 lige store dele og kom dem i hver sin skål.
7. Hak chokoladen og bland den i den ene dej.
8. Rul den til en pølse på cirka 3 centimeter i diameter. Pak den ind i husholdningsfilm eller bagepapir.
9. Bland krydderier (kanel, kardemomme og nellike) i den anden dej.
10. Bland kun kakao i den tredje dej.
11. Stil de tre forskellige mørdeje i køleskabet i minimum 30 minutter.
12. Hak hasselnødderne fint.
13. Tænd ovnen på 175 grader varmluft og kom bagepapir på to bageplader.
14. Skær chokolade-småkagedejen ud i skiver på cirka 2-3 millimeter. Læg dem på bagepladen.
15. Rul den krydrede småkagedej ud, så den er cirka 3 millimeter høj. Skær små snitter (med samme form som ruder i et spil kort) af den. Læg dem på bagepladen.
16. Slå et æg ud i en kop og pisk det sammen med en gaffel. Pensl de krydrede småkager med æg og drys med kanelsukker.
17. Rul småkagedejen med kakao ud. Brug udstikker eller skær dem til snitter, som de andre. Kom dem på bagepladen og drys dem med perlesukker og hakkede hasselnødder.
18. Bag småkagerne i cirka 10-14 minutter, eller til de er blevet gyldne. Lad dem køle af.

TIL 4 PERSONER

RISENGRØD TIL AFTENSMAD

Du skal bruge

2 ½ dl vand
2 ½ dl grødris
1 ¼ l mælk
½ tsk groft salt

Tilbehør

2 tsk stødt kanel
2 spsk sukker
4 tsk smør til smørklat

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Kom vand i en tykbundet gryde og bring vandet i kog.
4. Kom ris i gryden og rør med en grydeske over hele grydens bund. Kog cirka 5 minutter.
5. Hæld mælk i gryden, og rør, til det koger. Skru ned på svag varme.
6. Kog grøden ved svag varme i cirka 45 minutter. Rør jævnligt, da grøden let kan brænde på.
7. Smag til med salt.
8. Bland kanel og sukker. Fordel risengrøden i de dybe tallerkener. Drys kanelsukker på grøden og afslut med en smørklat.



Scan koden og se,
hvordan Micki og Gorm
laver risengrød.

CA. 16 STYK

KLATKAGER

Du skal bruge

5 dl risengrød
1 spsk. hvedemel
1 tsk. sukker
2 æg
4 tsk smør

Tilbehør:

Flormelis
Syltetøj/marmelade



Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Kom risengrød, hvedemel og sukker op i en skål. Slå et æg ud i en kop og kom det op i skålen. Fortsæt på samme måde med det andet æg. Rør det hele sammen med en røreske.
4. Kom 1 teske smør på en stegepande og smelt det.
5. Start med at komme 4 klatter dej på stegepanden og steg dem lysebrune i 3 minutter på den ene side.
6. Vend klatkagerne og steg dem i 3 minutter på den anden side.
7. Smelt en ny teske smør på stegepanden og gentag processen. Steg 4 klatkager ad gangen, indtil der ikke er mere dej tilbage.
8. Vend klatkagerne og steg dem 3 minutter på den anden side. Tag dem af stegepanden, når de er færdige.



Scan koden og se,
hvordan Micki, Nisa og
Selah bager klatkager.

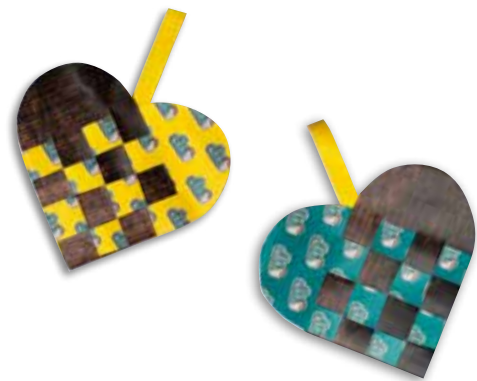
JULEBOLLER MED RISENGRØD

Du skal bruge

300 g risengrød (ca. 2 ½ dl)
2 dl vand
½ pk gær (25 g)
1 æg
1 ½ spsk olie
2 spsk sukker
3 tsk kanel
1 tsk salt
175 g grahamsmel
450-500 g hvedemel

Til pynt:

1 æg til pensling
Kanel til drys



Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Kom risengrød og vand op i en skål. Smuldr gæren i og rør, til det er opløst.
4. Slå ægget ud i en kop og kom det op i skålen.
5. Tilsæt olie, sukker, kanel, salt og grahamsmel. Rør rundt, til det er godt blandet.
6. Tilsæt først 300 gram hvedemel og rør rundt. Tilsæt 50 gram hvedemel mere og prøv at røre lidt mere rundt, hvis du kan.
7. Drys mel på bordet. Hæld dejen ud på bordet og ælt den med hænderne. Tilsæt mere hvedemel lidt ad gangen, til du kan ælte dejen, uden den klister til dine hænder. Ælt dejen i cirka 5 minutter.
8. Kom dejen tilbage i skålen. Dæk skålen med et rent viskestykke. Stil den til hævnning et lunt sted i minimum 1 time.
9. Kom bagepapir i et mellemstort ovnfast fad (cirka 30 x 25 centimeter).
10. Drys mel på bordet. Hæld dejen ud og ælt den kort igennem. Skær dejen i 16 lige store stykker.
11. Form dej-stykkerne til runde boller. Sæt dem på bagepladen med cirka 1 centimeter i mellem hver bolle. De skal stå tæt, men uden at røre ved hinanden.
12. Læg et rent viskestykke over fadet med boller og lad dem hæve et lunt sted cirka 45 minutter. Efter 30 minutters hævetid, skal du tænde ovnen på 200 grader varmluft.
13. Slå ægget ud i en kop. Pisk det sammen med en gaffel.
14. Pensl bollerne med æg og drys med lidt kanel.
15. Bag bollerne midt i ovnen i cirka 25-30 minutter, til de er gyldne og gennembagte.
16. Lad dem køle af på en bagerist.



Scan koden
og se, hvordan
Micki, Sander og
Lærke og bager
juleboller.





Scan koden
og se, hvordan
Gorm smutter
mandler.

TIL 4 PERSONER

RISALAMANDE

Du skal bruge

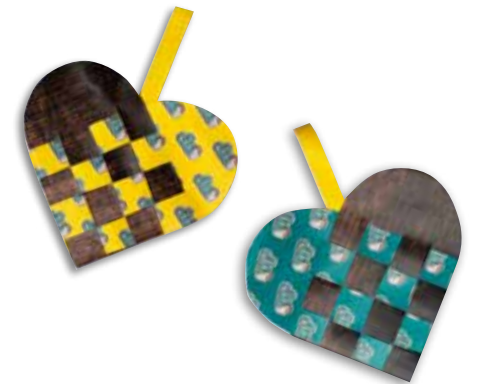
1 ¼ dl. vand
100 g grødris
5 dl mælk
2 dl vand
50 g mandler
1 spsk sukker
2 tsk vaniljesukker
2 dl piskefløde

Tilbehør:

1 brik færdig kirsebærsovs

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Kom vand i en stor gryde, læg låg på og bring det i kog. Hæld risene i, når det koger. Kog risene i 2 minutter.
4. Kom mælk i gryden og kog grøden ved svag varme, til risene er bløde. Det tager ca. 45 minutter. Mens grøden koger, skal du hele tiden røre forsigtigt i gryden.
5. Hæld grøden i en skål. Stil skålen i køleskabet, til den er helt kold.
6. Kom vand i en gryde, læg låg på, og bring vandet i kog. Læg mandlerne i en skål og hæld det kogende vand over. Lad mandlerne stå i 5-10 minutter.
7. Tag mandlerne op og smut dem. Hvis skallen ikke vil slippe, skal du kassere vandet og komme nyt kogende vand på mandlerne.
8. Hak de smuttede mandler fint. Husk at gemme én hel mandel.
9. Kom mandler, sukker og vaniljesukker i den kolde grød. Rør rundt.
10. Kom piskefløde i en skål og pisk den til flødeskum. Vend forsigtigt flødeskummet i grøden.
11. Kom husholdningsfilm over skålen og sæt risalamanden i køleskabet. Minimum 2 timer.
12. Hæld kirsebærsovsen i en gryde. Tænd for svag varme og lun kirsebærsovsen.
13. Rør den hele mandel i risalamanden og servér den med den lune kirsebærsovs til.



CA. 20-25 STYK

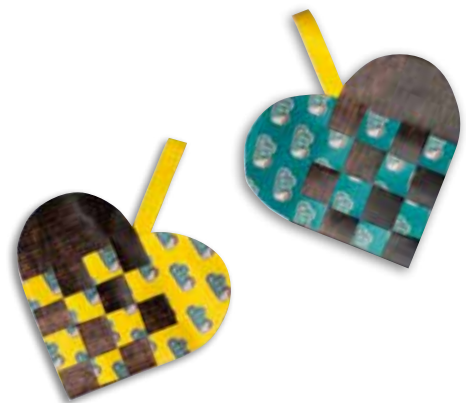
ÆBLESKIVER

Du skal bruge

3 æg
1 spsk sukker
4 dl hvedemel
½ tsk natron
¼ tsk salt
1 spsk vaniljesukker
4 dl kørnemælk
Smør eller olie til bagning

Tilbehør:

Flormelis
Syltetøj/marmelade



Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Slå forsigtigt et æg ud i en kop, så blommen ikke går i stykker. Tag æggeblommen op med fingrene og læg den i den ene skål. Hæld æggehviden over i den anden skål. Gør det samme med alle æggene. Vask hænder.
4. Kom sukker i skålen med æggehviderne. Pisk sukker og æggehvider sammen i 3-5 minutter med en håndmixer, til det er blevet en luftig skum. Stil skålen til side.
5. Tag skålen med æggeblommerne og kom mel, natron, salt, vaniljesukker og kørnemælk i. Pisk det sammen med håndmixeren.
6. Kom de piskede æggehvider i dejen. Vend forsigtigt æggehviderne rundt i dejen med dejskraberen. Du må ikke røre for hårdt, for så slår du luften ud af æggehviderne.
7. Tænd ovnen på 100 grader. Stil en bagerist ind i ovnen.
8. Kom en knivspids smør eller olie i hvert hul i æbleskivepanden og varm æbleskivepanden op.
9. Fyld hullerne ¾ op med dej og bag æbleskiverne ved middel varme.
10. Når kanterne er faste, så vend æbleskiverne om på siden. Vend dem kun ¼ omgang, så de står på højkant i panden.
11. Tag nu en spiseskefuld ekstra dej og kom den ind i hver æbleskive.
12. Når alle æbleskiverne er fyldt med ekstra dej, så vend dem helt om.
13. Bag dem, til de er let lysebrune hele vejen rundt.
14. Tag et ildfast fad. Læg de færdigbagte æbleskiver i fadet og stil det ind i ovnen. Så holder æbleskiverne sig varme og luftige, til de skal spises. Fortsæt, til der ikke er mere dej.
15. Servér med det samme. Spis æbleskiverne med en klat flormelis og marmelade til.



Scan koden
og se, hvordan
Micki bager
æbleskiver.



CA. 10 VAFLER

VAFLER

Du skal bruge

2 æg
4 dl mælk
1 tsk vaniljesukker
2 spsk sukker
½ tsk salt
2 spsk smagsneutral olie
1 ½ dl grahamsmel
3 dl hvedemel
1 tsk bagepulver
Smagsneutral olie til pensling

Tilbehør:

Flormelis
Syltetøj/marmelade



Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Slå et æg ud i en kop og kom det op i en stor skål. Gør det samme med det andet æg.
4. Kom mælk, vaniljesukker, sukker, salt, olie, grahamsmel, hvedemel og bagepulver op i skålen og pisk dejen sammen med en håndmixer. Start ved lav hastighed og pisk, indtil der ikke er flere klumper.
5. Tænd vaffeljernet. Når det er varmt, så pensel det med olie og kom cirka en deciliter af dejen på midten af jernet. Lad dejen selv flyde ud, til der er cirka 1 centimeter til kanten og luk jernet forsigtigt.
6. Bag vaflen i jernet et par minutter, til den er gylden og sprød.
7. Fortsæt på samme måde med resten af vaflerne, til der ikke er mere dej og husk at pensle jernet hver gang, inden du kommer dej på.
8. Server vaflerne lune.



Scan koden og se, hvordan Micki bager vafler.

TIL 4 PERSONER

ÆBLEGLØGG

Du skal bruge

2 cm ingefær
6 hele peberkorn
10 nelliker
10 kardemomme-kapsler
eller 1 tsk. stødt kardemomme
2 stjerneanis
3 kanelstænger
2 spsk brun farin
1 l æblemost
1 æble

Til pynt:

Stjerneanis
Kanelstænger



Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Skræl ingefæren med en teske.
4. Kom ingefæren, peberkorn, nelliker, kardemomme-kapsler, stjerneanis, kanelstænger og brun farin i et tefilter. Snør posen sammen med en kødsnor. Hvis du ikke har et tefilter, kan du også komme krydderierne direkte i en gryde.
5. Hæld æblemost i en gryde og læg tefilteret med krydderier ned i gryden.
6. Bring æblemosten i kog og lad den simre i 2 minutter.
7. Tag gryden væk fra kogepladen og læg låg på gryden. Lad gløgggen stå og trække i ½-1 time.
8. Tag tefilteret med krydderier op af gryden og smid det væk. Hvis krydderierne ikke er i et tefilter, så stil en si i en skål og hæld gløgg og krydderier ned i sien. Lad det dryppe af og smid krydderierne væk.
9. Skær æblet i små tern.
10. Tag 4 glas og fordel æbleternene i glassene. Hæld gløgg i glassene og pynt med en kanelstang eller stjerneanis.



Scan koden og se, hvordan Gorm laver æblegløgg.

CA. 25 STYK

SKUMFIDUSER

Du skal bruge

15 blade husblas

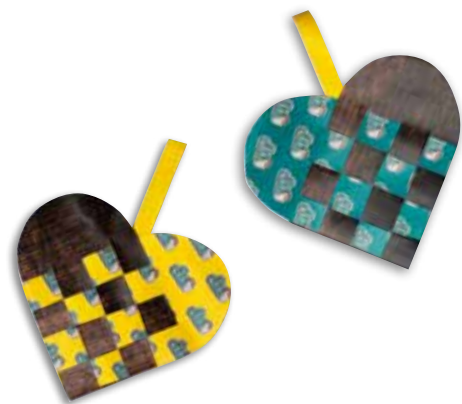
1 vaniljestang

2 dl vand

400 g sukker

1 spsk konditorfarver (blå eller rød)

150 g flormelis



Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Kom husblassen i en skål med så meget koldt vand, at det dækker alle bladene. Lad dem stå og trække i et par minutter.
4. Skrab kornene ud af vaniljestangen og bland vaniljen med sukkeret.
5. Kom 2 deciliter vand, sukker og vanilje op i en gryde og bring det i kog.
6. Når sukermassen er blevet 115 grader varm (brug et mad-termometer til at måle med), så sluk for kogepladen og lad sukermassen køle af i to minutter, mens du fortsætter med resten af opskriften.
7. Tag imens husblassen op af vandet og vrid vandet ud af bladene.
8. Kom den udblødte husblas i sukker-massen og rør rundt, indtil husblassen er smeltet helt.
9. Lad sukermassen køle af i endnu cirka 5 minutter.
10. Kom sukermassen op i en skål og pisk den med en håndmixer eller i en røre-maskine. Den skal piskes i ret lang tid, i cirka 6-10 minutter, til den er tyk og sej.
11. Når sukermassen er næsten ved at være der, så kom 1 spiseske af din yndlingsfarve i. Pisk igen, til farven er rørt ud, og massen er blevet tyk og sej.
12. Kom cirka halvdelen af flormelissen op i et fad med høj kant.
13. Kom din skumfidusmasse ned i fadet og drys resten af flormelissen ovenpå massen.
14. Lad nu skumfidusmassen køle af i cirka 10-15 minutter, eller til massen er blevet fast.
15. Klip skumfidusmassen til skumfiduser drys med lidt ekstra flormelis, hvis de klistrer og server.



Scan koden
og se, hvordan
Micki laver
skumfiduser.





Scan koden og se,
hvordan Micki laver
konfektroulade.

1 STYK

KONFEKTROULADE

Du skal bruge

200 g marcipan

3 spsk flormelis til udrulning

150 g nougat (skal have stue-temperatur)

Til pynt:

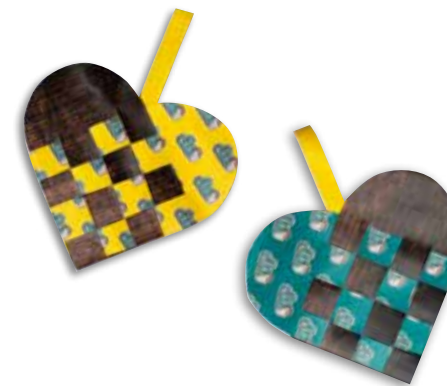
½ dl pistacienødder uden skal

100 g lys overtrækschokolade

½ dl frysetørrede hindbær

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Tag marcipanen ud på bordet og ælt den sammen, så den bliver smidig. Tril den til en stor kugle og rul kuglen ud til en tyk pølse. Brug hænderne.
4. Drys flormelis på bordet i et tyndt lag. Kom også lidt flormelis på hænderne og kagerullen.
5. Rul marcipanen ud til en firkant på cirka 12 x 12 centimeter, som er cirka ½ centimeter tyk. Hver gang du har rullet en gang med kagerullen, skal du løfte marcipanen fra bordet. På den måde er du sikker på, at den ikke klistrer fast til bordet.
6. Skær nougaten i skiver på cirka 2 millimeter. Læg nougatskiverne på marcipanen, så de dækker hele marcipanen. Hvis nougaten er for hård, så blød den lidt op med fingrene, før du lægger den på marcipanen.
7. Skær kanterne af marcipannougat-pladen lige hele vejen rundt.
8. Fold forsigtigt ½ centimeter af den ene kant lidt op. Begynd så at rulle rouladen sammen. Sørg for at marcipanen rører ved nougaten hele vejen, så der ikke kommer lufthuller i rouladen. Fortsæt, til du har rullet hele rouladen. Skær enderne på rouladen af.
9. Hak pistacienødder og stil dem til side.
10. Smelt chokolade over vandbad: Bræk chokoladen i stykker og kom den i en stor, ovnfast skål.
11. Hæld ½ liter vand i en lille gryde. Stil skålen oven på gryden. Bunden af skålen må ikke røre bunden af gryden. Tænd for middel varme og lad vandet komme langsomt i kog. Skru ned for varmen, når vandet koger. Hold øje med chokoladen og rør undervejs med en dejskraber, til der ikke er flere klumper. Tag skålen op af vandet.
12. Læg et stykke bagepapir på bordet og læg din roulade på bagepapiret.
13. Kom den smeltede chokolade i en frysepose eller en sprøjtepose. Klip et meget lille hul i hjørnet af posen. Fordel chokoladen ud over rouladen ved at lave små striber på tværs, indtil du synes, der er nok chokolade på.
14. Drys de hakkede pistacienødder og frysetørrede hindbær over rouladen, mens chokoladen stadig er flydende.
15. Lad rouladen stå og køle af, til chokoladen er stivnet.



JULECUPCAKES

Du skal bruge

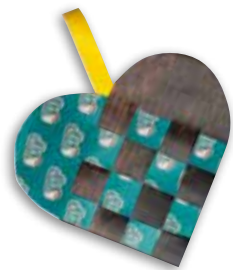
150 g blødt smør
75 g sukker
75 g brun farin
2 æg
250 g mel
1 tsk bagepulver
2 tsk stødt ingefær
2 tsk stødt kanel
1 tsk stødt kardemomme
½ tsk stødt nellike
1 ½ dl mælk

Til smørcreme:

200 g smør
400 g flormelis
1-2 tsk grøn frugtfarve

Til pynt:

Sølvkugler eller andet krymmel



Sådan gør du

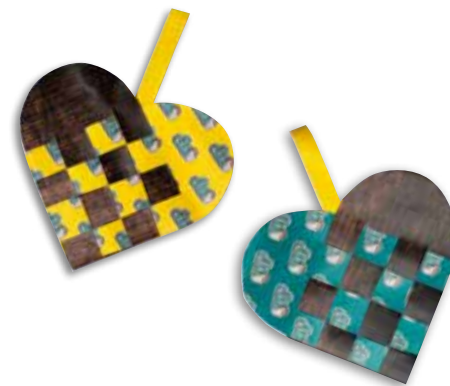
1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Tænd ovnen på 175 grader varmluft.
4. Kom blødt smør, sukker og brun farin i en stor skål.
5. Pisk det sammen til en luftig masse med en håndmixer.
6. Slå et æg ud i en kop og kom det op i den store skål. Pisk dejen godt. Gør det samme med det andet æg og pisk igen godt.
7. Kom hvedemel, bagepulver, ingefær, kanel, kardemomme og stødt nellike i skålen. Bland det godt sammen med en ske.
8. Tag en si, og sigt melblandingen ned i dejen til smør og sukker. Vend melet i dejen med en dejskraber, til du har en ensartet dej.
9. Tilsæt til sidst mælken og vend den i dejen.
10. Læg papirmuffin-formene sammen to og to, så du får i alt 12 muffin-forme. Sæt de 12 dobbelte muffin-forme på en bageplade.

11. Fordel dejen i muffin-formene. Fyld dem kun ¾ op.
12. Bag kagerne i 20 minutter, til de er gennembagte. Stik en lille spids kniv ned i midten af en cupcake. Hvis der er dej på kniven, så bag kagerne 2 minutter mere.
13. Tag kagerne ud af ovnen og lad dem køle af på en bagerist.

Smørcreme:

14. Kom smørret i en stor skål.
15. Pisk smørret luftig med en håndmixer i cirka 3 minutter.
16. Kom flormelis i smørret lidt ad gangen, mens du pisker med håndmixeren. Det kan se skilt ud, men bliv ved med at piske, til cremen bliver hvid. Det tager lidt tid, så hav tålmodighed :)
17. Tilsæt den grønne frugtfarve og vend det forsigtigt i smørcremen med en dejskraber. Pas på ikke at tilsætte for meget, da smørcremen hurtigt kan blive for tynd.

18. Kom en stjernetylle i en sprøjtepose eller frysepose og kom din smørcreme ned i posen med dejskraberen.
19. Sprøjt små juletræer på dine muffins. Start i midten af hver muffin og kør udad i cirkler med sprøjteposen. Når du har din ønskede bredde på juletræet, sprøjter du med en cirkelende bevægelse opad.
20. Pynt eventuelt med sølvkugler eller andet krymmel.





6 STYK.

RENSDYRTOPPE

Du skal bruge

100 g kokosmel

100 g sukker

1 æg

Til pynt:

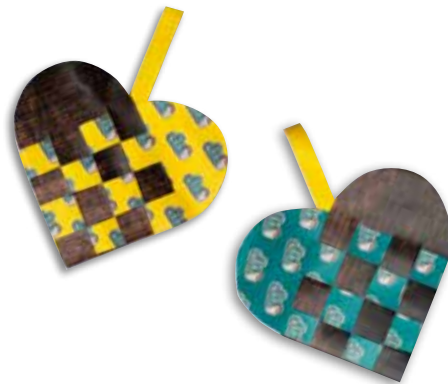
100 g mørk chokolade (til bund og øjne)

3 røde cocktailbær

eller 6 røde chokoladeknapper (til næsen)

12 chokoladekringler, kattetunger

eller orangestænger (til gevir)



Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Tænd ovnen på 200 grader.
4. Kom kokosmel og sukker i en stor skål.
5. Tag to kopper og del ægget, så æggehviden kommer i den ene og æggeblommen i en anden.
6. Hæld æggehviden op i skålen med kokosmel og sukker. Rør det hele sammen med en ske. Æggeblommen skal du ikke bruge.
7. Kom bagepapir på en bageplade.
8. Fordel kokosblandingen i 6 lige store toppe på bagepladen. Du kan forme dem med skeen. Bag kokostoppene midt i ovnen i cirka 15 minutter. Tag dem ud og lad kokostoppene køle helt af.
9. Smelt chokoladen over vandbad: Bræk chokoladen i stykker og kom den i en stor, ovnfast skål.
10. Hæld ½ liter vand i en gryde. Stil skålen oven på gryden. Bunden af skålen skal ikke røre vandet. Tænd for middel varme og lad langsomt vandet komme i kog. Skru ned for varmen, når vandet koger. Hold øje med chokoladen og rør ind imellem i den med en dejskraber.
11. Når chokoladen er smeltet, slukker du for kogepladen. Flyt skålen væk fra gryden. Brug et viskestykke eller grydelapper. Pas meget på, da der kommer varm damp op af gryden, når du flytter skålen. Få eventuelt hjælp af en voksen.
12. Dyp bunden af hver kokostop i chokoladen, så chokoladen går ½ centimeter op ad siden på kokostoppene. Stil dem tilbage på bagepapiret.
13. Tag en lille teske og dyp den i chokoladen. Lav forsigtigt 2 små øjne på hver kokostop med teskeen.
14. Skær de røde cocktailbær over i 2 dele med en kniv, så du får 6 røde næser. Lim dem på kokostoppene med lidt chokolade.
15. Knæk enden af kattetungerne/kringlerne/orangestængerne og pres dem forsigtigt ned i kokostoppene, som gevir der stikker op.
16. Server dem straks eller opbevar dem i en lufttæt bøtte.

CA. 12-14 STYK.

KRANSEKAGE=STYKKER

Du skal bruge

400 g marcipan

75 g flormelis

¼ dl pasteuriserede æggehvinder

Til glasur:

150 g flormelis

¼ dl pasteuriserede æggehvinder



Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Tænd ovnen på 180 grader almindelig ovn og kom bagepapir på en bageplade.
4. Riv marcipanen på den grove side af et rivejern.
5. Kom revet marcipan, flormelis og æggehvide i en skål. Ælt det sammen med hænderne.
6. Skær klumpen over i to. Tag den første klump. Rul kransekagemassen ud til en pølse på cirka 2 centimeter tykkelse. Skær dem i stænger på cirka 7 centimeter. Sæt dem på bagepladen. Gør det samme med den sidste klump kransekagemasse.
7. Bag kransekage-stykkerne i 10-12 minutter, til de har fået en lille smule farve.
8. Tag kransekage-hapserne ud af ovnen og lad dem køle af, før du pynter dem.

Glasur:

9. Kom flormelis og æggehvide i skålen og rør det sammen med skeen.
10. Kom glasuren i en frysepose. Klip et meget lille hul i posens hjørne. Pynt dine kransekage-stykker med glasuren. Lad dem stå i 30 minutter, til glasuren er størknet.



Scan koden og se, hvordan Micki laver kransekage.

TIL 4 PERSONER

NYTÅRSDRINK ALKOHOLFRI

Du skal bruge

¾ dl mango-sirup

7 dl lemon-sodavand

Til servering:

4 tsk blå curacao

Isterninger

½ dl sukker (til sukker på kanten af glasset)



Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Bland lemon-sodavand og mango-sirup i en glaskande. Rør rundt med en ske.
4. Dyp kanten af et glas først i vand og så i sukker. Vend glasset op ad. Det det samme med de øvrige 3 glas.
5. Kom isterninger i.
6. Hæld lime-mango-sodavandet i glassene.
7. Kom 1 teske Roses Blue Curacao i hvert glas. Du må IKKE røre rundt. Så bliver den blå farve i bunden.
8. Pynt med nytårspynt.

Godt nytår!



Scan koden og se, hvordan Gorm laver nytårsdrink.

LYST TIL MER?

Find mere end
500 opskrifter på
gocook.dk eller i
GoCook-app'en.



RØDKÅLS-
SALAT MED
APPELSIN



BRUN SOVS



LUCIABOLLER



HAVREGRYNS-
KUGLER



DELUXE
HAVREGRYNS-
KUGLER



BRUNEDE
KARTOFLER



STEGT
ANDEBRYST



HJEMMELAVET
RØDKÅL



SNEMANDS-
PIZZA



FRIKADELLER



KONFEKT-
PAKKER

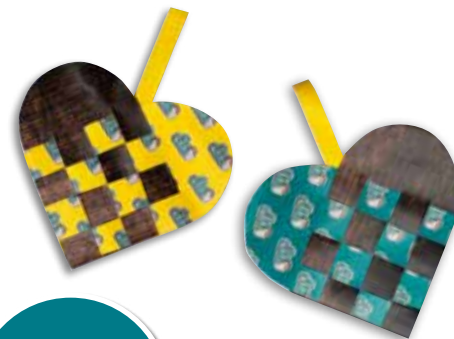


JULENØDDER





**Er du den vildeste julenisse?
Så kast dig over de lækreste
juleopskrifter fra GoCook.**



**GoCook
GRATIS
app**

550
trin-for-trin
opskrifter

150
kokkefilm

500
leksikon-
opslag



**Få alle opskrifterne.
Gå i kokkeskole med
GoCook-app'en til iPad,
iPhone og Android-
telefoner.**



GoCook har en mission om at gøre dig bedre til at lave mad end din forældre.