

"Idiotsikkur" súreplakøka



Siri Jensen

Eg hafi ein lummateori um, at antin liggur best fyri at baka ella at matgerða. Hjá mær liggur heilt hampuliga væl fyri at biksast við alskyns døgverðarættir, men eg dugi forferdilig illa at baka. Bókin við uppskriftum er um at bresta við matarhugskotum úr øllum heiminum, men parturin við tí omaná er næstan tómur. Kokostoppar og pannukøkur – tað er tað villasta eg blaki meg út í.

Av somu orsök er eisini langt í millum, at eg baki – og so kann tað henda, at eg "gloymi", hvussu illa stendur til; tá er tað, at eg av óvart biði um eina uppskrift, um okkurt lekkurt var afturvið drekkamunninum. Aloftast kiksar. Ovnurin fær helvtina av skuldini, vektin hina.

Men so var tað, at eg var til foreldrakaffi hjá skótunum. Borðið var á tremur við bakstri – og tosið kom inn á hetta við at baka. Eina mamman setti súreplakøkuna frammanfyri mær og stóð fast uppá, at hendan var "idiotsikkur". Eg hugsaði mitt, men tók ímóti uppskriftini.

Nú hafi eg bakað hana fleiri ferðir, og má geva meg: Hon ER idiotsikkur. Onki fjas við at stinga stokkar ella knívar niður í miðjuna at kanna um deiggj hongur við, 40 minuttir og so er bakað! Tað er líkamikið um eg ikki brúki lineal, tá eg skeri súreplini í bitar, eggini eita ikki "XL" ella "M", og um tað er ein ella onnur teskeið til bakipulvur og vaniljusukur, er eisini hipps um happs.

Mær dámar best súreplakøku heita. Ein sjatt av súrróma, ísi ella róma afturvið er heldur ikki so galið – men slettis ikki neyðugt.

Goymið køkuna í springformunum inni í ovnum, so heldur hon sær væl í eina viku. Vit plaga at koyra ein bita í mikroovnin, so hvørt sum vit eta burturav (hægsta stig, ½ minutt)

Vælgagnist!



Min uppskrift

Ovnihiti: 200 gradir.
200 gramm av sukri og
3 egg
-pískast væl.

225 gramm av finamjøli
2 tsk av vaniljusukri
3 tsk av bakipulvuri
-verður malið í

500 gramm av súreplum, flust og skotin
í bitar,
-blandast við fyrrnevnta.
"Bitar" kann lesast akkurat sum ein
sjálvur hevur hug til; t.v.s., at her hevur
støddin onki at siga!

Dýrdin verður koyrd í ein hampastóran
springform, og sett mitt í ovnin at baka
í 40 minuttir. Tá liðugt er bakað, skal
kanelsukur stroyast omaná – mongdin
er smag og behag, men tað skal gerast
meðan kakan er rúkandi heit.