

Jólabakstur saman við familjuni

Jólini eru eisini familja, hugni, matur og drekka – og tí er bakstur ein sjálsøgd siðvenja hjá fleiri fyri jól. Og bakstur saman sum familja er enn betri

ANNIKA KUNOY IM

Jólabakstur eigur ikki at verða stríð, strev og res. Nýt heldur tíðina saman við børnunum, og lat tey avgerða, hvussu køkurnar verða formaðar og prýddar. Tær jólaligastu og mest sjálvsøgdu smákøkurnar á jolum eru klassisku svensku siropskøkurnar – og tað stuttliga er, at tað væl ber til hjá børnum at vera við at rulla, forma og at prýða hesar vælsmakandi jólakøkurnar.

ANNIKA@SOSIALURIN.FO



Hugskot

til prýði:

Hakkaðar mandlur
Morlaði bomm
Morlað sjokoláta
Sukurkúlur
Gull- og silvurstøv
Perlusukur
Bomm ella smarties
.. Og nógv, nógv annað



Klassiskar svenskar siropskakur

UPPSKRIFT:

á leið 300 stk

300 gram av smøri
2,5 dl av sukri
2,5 dl av brunfarin
1 dl av ljósum siropi
1 súpuskeið av malnum ingiferi
2 súpuskeið av malnum kaneli
1 súpuskeið av neliki
2 teskeiðir av kardamummu
1 súpuskeið av natron
2 dl av vatni
900 gram av hveitimjøli

Mannagongd:

Viga smørið í góðari tíð, so tað verður bleytt, áðrenn tú byrjar
Koyr sukur og sirop í smørið og knoða saman við hondhvirlu ella rørikaskinu til deiggið verður glatt
Koyr síðani ingifer, kanel, nelikur, kardamummu og natron í. Knoða saman til deiggið er glatt og koyr síðani vatnið í. Eftir tað skal mjølið latast úti so við og við inn til deiggið verður tjúkt. Knoða síðani deiggið saman á borðinum við hondunum.
Pakka deiggið í film ella plastikk og legg í kuldaskápið í minst eitt døgn, áðrenn tað skal brúkast.

Baking:

Tak nakað av deigginum og rulla tað tunt út á borðið, har tú síðani skerur kakurnar út við ymskum útskerarum. Nýt ein breiðan flatan knív til at flyta smákøkurnar av borðinum og yvir á bakiplátuna.
Set ovnin á 200-225 stig og baka í á leið fimm minuttir. Eru køkurnar ov myrkar í botninum, so ber til at seta eina tóma bakiplátu undir plátuna við køkunum á. Flyt varliga køkurnar av plátuni og lat kølna á einum fløtum undirlagi. Minst til, at tær brotna lætt.

Tjúkkur glasurur:

Umleið 250 gram av melis
Hvíta úr einum eggi
½ teskeið av sitrónsaft
Rør saman og sroyta á køkurnar við sroytiposa

PREIÐ:

Tað er eisini lekkurt við eitt sindur av hakkaðum mandlum í deigginum

PREIÐ:

Hesar eru lættar at rulla út, forma og leggja á bakiplátu, so tað er stak lætt hjá børnum at vera við



PREIÐ:

Siropskøkur verða lekkari, um tær verða bakaðar á kaldar smurdar bakiplátur, hóast bakipappír eisini kann nýtast.

Skalt tú gera hakk í køkurnar, soleiðis at tú kanst seta tær á ein góða kaffikopp, so má tað gerast, áðrenn tær verða bakaðar

Skal eitt hol í køkurnar, soleiðis at eitt band kann koyrast ígjøgnum, so skal tað eisini gerast, áðrenn køkurnar verða bakaðar.

PREIÐ:

Tað er ikki neyðugt at prýða siropskøkurnar við glasuri, men tað pyntar um.

PREIÐ:

Koyr fruktliting í glasurin, um tú ynskir til dømis reyðar ella grønar jólalitir.