

## ”Våra bästa recept” SWEA Köln/Bonn

---

### Agnetas Smörgåstårta

4-6 personer

tillbehör:

12 skivor kantkuret formfranska  
2 dl yoghurt  
2 dl majonnäs  
200-250 g lätt hackade räkor  
1 knippa dill  
2 tomater, skurna i småbitar (utan kärnor)  
1 hårdkokt, hackat ägg  
1 slanggurka



1 paprika, skuren i små bitar  
salt och peppar

till garneringen:

persilja, salladsblad

Gör så här: Blanda yoghurt och majonnäs och tillsätt de hackade räkorna. Smaka av med hackad dill, salt och peppar.

Lägg 4 skivor bröd tätt intill varandra som en fyrkant eller som en längd. Bred på ett lager av räkblandningen och strö över det hackade ägget och hälften av paprikan.

Lägg på ytterligare ett lager bröd och bred på räkblandning. Strö över hälften av tomatbitarna och hälften av gurkan som skärs i små bitar sedan kärnorna tagits bort.

Lägg på de sista brödsnivåerna och bred över resten av räkblandningen, även på sidorna.

Garnera tårtan med tomat, gurka, paprika och persilja. Skär den resterande gurkbiten med en osthyvel och fäst skivorna runt sidorna på tårtan. Lägg salladsblad runt om.

Tårtan blir godare om brödet inte är för färskt. Gör iordning den i god tid innan den skall serveras, den blir bättre om den får stå svalt och dra några timmar.

Den här smörgåstårten är mycket enkel att göra och man kan variera tillbehören efter tycke och smak

---

### Goda muffins som passar lika bra i picknickkorgen som till kaffekalaset.

**Blåbärsmuffins**, ca 8 stora eller 12 små  
Ingredienser:

100 g smör eller margarin  
2 ägg (M)  
1.5 dl strösocker  
1 tsk vaniljsocker  
2 dl mjölk

1 st citron, skalet  
4 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
1 nypa salt  
200 g frysta blåbär

(eller använd färska bär efter säsong; hallon, björnbär, blåbär) Ugn: Sätt ugnen på 175 grader varmluft (stora muffins), eller 200 grader varmluft för små muffins.

Vispa ägg, strösocker och vaniljsocker poröst. Rör ner smält smör, mjölk och rivet citronskal. Blanda vetemjöl, bakpulver och salt och rör ner i smeten. Placera ut pappersformar i en muffinsplåt. Varva smeten med bären i formarna, fyll dem till 2/3. Grädda i cirka 20 minuter för stora muffins, 12-15 minuter för små.

---

**De här kakorna bjöd Christine på, på ett av våra styrelsemöten. De var vansinnigt goda och passar perfekt till vintern med sin papparkakssmak!**

### Mjuk ingefärskaka

125 g smör (i klickar)  
125 g 'Philadelphia Frischkäse' (i klickar)  
250 g brunt socker  
2 ägg  
225 g mjöl + 1/2 pkt bakpulver  
1 msk malen ingefära  
1 tsk malen kanel  
3 msk mörk sirap, t.ex. 'Grafschafter Goldsaft'



### Florsockerkräm

180 g 'Philadelphia Frischkäse'  
180 g smör  
320 g florsocker

Gör så här:

Täck en bakplåt (ca 25x25cm) med plåtpapper. (Jag brukar 'begränsa' en vanlig plåt genom att vika ihop en styv kant av plåtpappret) Sätt ugnen på 160° (Umluft).

Blanda alla ingredienserna i en skål och el-vispa ihop det hela till en slät smet. Bred ut smeten på plåten och grädda i ugnen 30-40 min. Låt kakan kallna på ett galler.

Klicka ner smör och Philadelphia i en skål. Rör om med el-visp tills massan har blivit så vit som möjligt. Sikta i florsockret portionsvis och rör tills krämen är slät.

Bred på florsockerkrämen, som det går bra att göra medan man gräddar kakan. Dekorera efter smak med någon liten pralin eller liknande. I originalreceptet står det 'hackade Ingwerstübchen'.

## Lussekatter

150 g smör  
5 dl mjölk  
½ - 1 g saffran  
50 g jäst  
½ tsk salt  
1 ½ - 2 dl socker  
14 – 15 dl vetemjöl  
1 ägg  
russin  
Till pensling: Uppvispat ägg



Gör så här:

Smält matfettet i en kastrull. Häll i mjölken och låt det bli fingervarmt (37°). Stöt saffranet med en sockerbit. Häll i lite av mjölken och rör om. Blanda saffranet med degspadet. Smula jästen i en bunke. Rör ut den med lite av degspadet innan resten hälls över. Tillsätt salt, socker, ägg och nästan allt mjöl. Arbeta degen smidig. Låt den jäsa övertäckt i ca 30 minuter. Ta upp degen på bakbordet och knåda den smidig. Dela den i 30 bitar. Rulla varje bit till en 15-20 cm längd och forma en lussekatt. Lägg på smord plåt eller bakplåtspapper och tryck i två russin. Låt jäsa 30 minuter. Pensla med uppvispat ägg. Grädda lussekatterna i 225-250 grader i 8-10 minuter. Låt dem svalna på galler under bakduk.

---