



AF SUSANNE PALMQVIST
FOTO: ANDERS SCHÖNNEMANN



DADDEL-VALNØDDE-BRØD

Dadler og nødder giver en skøn smag til dette brød, eller nærmere, kage. Den er kun let krydret, for citrusfrugterne giver også smag. Kan du ikke få det mel, der står i opskriften, kan du bruge en anden type fuldkornsmel eller groft speltmel.

fintrevet skal af ½ citron
finrevet skal af ½ appelsin
2 dl saft af appelsin + citron
200 g dadler uden sten
140 g blødt smør
100 g rørsukker
50 g mørkt muscovadosukker
3 æg (M/L)
100 g hakkede valnødder eller pekannødder
200 g kamut-fuldkornsmel (fra Urtekram, også kaldet kæmpedurum)
2 tsk. st. muskatnød
evt. 1 tsk. st. ingefær
2 tsk. bagepulver

Riv skallen på citrusfrugterne. Pres og bland saften, og mål den af. Hak dadlerne groft, og overhæld dem med citrus-

saft og -skal. Lad dem trække i 1 time, hvis du har tiden til det. Pisk smørret og de to slags sukker godt sammen. Pisk æggene i, ét ad gangen. Hæld væden fra dadlerne – gem den! – og vend dadlerne i sammen med de (gerne fint)hakkede nødder. Bland mel, krydderier og bagepulver, og rør det i. Kom væden fra dadlerne i til sidst, til dejen er lind/blød, men ikke tynd. Kom dejen i en sandkageform med bagepapir. Glat overfladen. Bag brødet på næstnederste rille i en 175° varm ovn i ca. 1 time. Mærk med en nål, om det er gennembagt. Lad det køle helt af i formen. Opbevar den i en plastpose.

TEKAGE MED FRUGTER

Har du mange tørrede frugter, kan de bruges i en lækker og næsten sund tekage bagt uden fedtstof. Den bliver saftig og holder sig godt. Spis den i tynde skiver som et lille mellemmåltid til en rigtig god kop te.

4 dl mørk te (assam-, ceylon- eller darjeeling-)
350-400 g blandede tørrede frugter, f.eks. rosiner, tranebær, ananas, abrikoser
100 g rørsukker
fintrevet skal af 2 limefrugter
125 g fuldkornshvedemel
200 g hvedemel
2 tsk. bagepulver
1 tsk. muskatnød
½ tsk. st. kardemomme
2 sammenpiskede æg (M/L)

Lav en god kande te. Skær al frugten i små terninger, og bland dem med sukker og limeskal. Hæld teen over, og lad det trække til næste dag (eller mindst 1 time).

Hæld væden fra, og gem den. Bland mel, bagepulver og krydderier i et fad. Pisk æggene sammen, og bland dem i sammen med frugten. Kom væden i, lidt ad gangen, til dejen er sammenhængende og har konsistens som klistret dej. Hæld den i en smurt form, eller kom bagepapir i formen (brug springform eller sandkageform). Bag kagen på næstnederste rille i en 190° varm ovn i ca. 45-60 minutter. Mærk med en nål, om den er gennembagt. Lad den køle helt af i formen, og opbevar den i en plastpose. Servér i tynde skiver evt. med smør på.

