

hjemmebag

Her får du læsernes bedste bageopskrifter. Har du en særlig god opskrift på brød eller kager, så send den til Ude og Hjemme, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby. Mærk kugerten »Hjemmebag«. Hver offentliggjort opskrift belønnes med en blender fra Moulinex til en værdi af 472 kr.

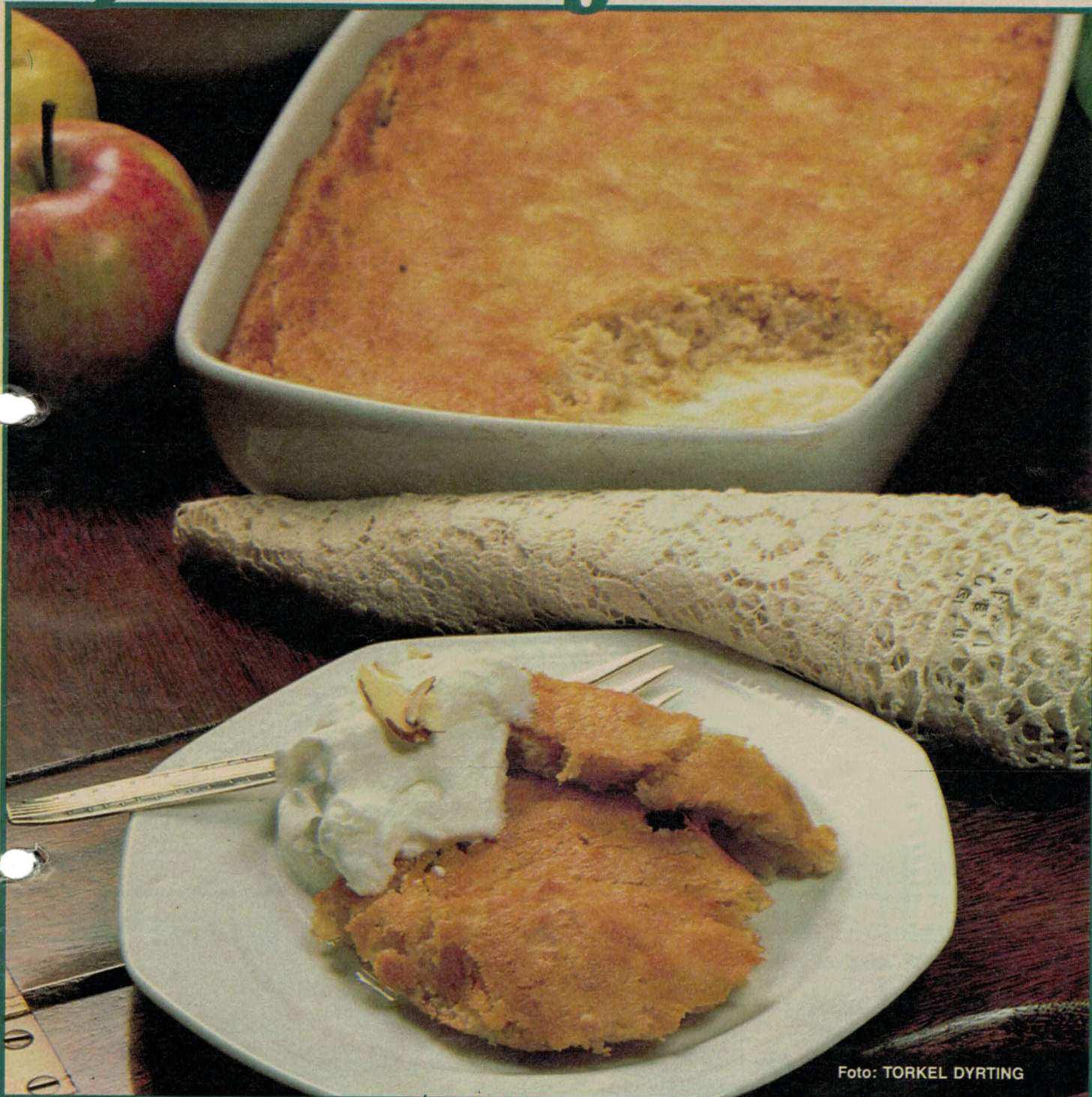


Foto: TORDEL DYRTING

Læsernes bedste bageopskrift

Annalise Jensen,
Dalgårdsvej 65,
6840 Oksbøl,
har vundet en blender fra
Moulinex for sin opskrift
på æble-drømmekage



Æble-drømmekage

8 store madæbler, sukker efter behag, 5 æg, 1 spsk mel, 2½ dl piskefløde, 100 g mandler.

Æblerne koges let uden vand, men med sukker efter behag. Æggeblanderne røres med mel og piskefløde og blandes med den afkø-

lede, men stadig lidt lune æblemasse. Mandlerne hakkes og blandes i. Æggehviderne piskes stive og vendes i til sidst. Massen fyldes i et ildfast fad og kagen bages ved 175° i ca. 1 time. Serveres lunken med flødeskum til.

Køkkenchef
**BJØRN
HEIMANN**
tilbereder



PANDEKAGER

på fem spændende måder



Foto: TORDEL DYRTING

Pandekager med høns og asparges

Forret til 4 personer:

Pandekagedej: (10-12 stk.): 2 æg, 125 g mel, ca. 3 dl mælk, 1/2 tsk salt, lidt purløg, 30 g smør til bagning.

Fyld: 1/2 stor, kogt poulard, 1 lille dåse aspargessnitte, 1 dl piskefløde, salt, peber, maizenamel.

Pandekager: Æg og salt piskes godt sammen. Melet tilsættes, og der piskes igen, til det er blevet en tyk masse. Der spædes med mælken og tilsættes lidt hakket purløg. Lad dejen hvile 1 time.

Pandekagerne bages lysebrune i smør.

Fyld: Kom aspargessnitte i en sigte og lad aspargesvandet koge ned til det halve. Poulardkødet skæres i grove terninger, der kommer i. Tilsæt fløden og lad det koge lidt, inden aspargessnitte kommer i. Jævnes med maizenamel udrørt i vand og smages til med salt og peber.

Fyldet rulles ind i pandekagerne, der sættes i en varm ovn og varmes godt igennem.

Grøntsagspandekager med kødfyld

Forret til 4 personer:

Pandekagedej: (10-12 stk.): 2 æg, 125 g mel, ca. 3 dl mælk, 1/2 tsk salt, 1 lille løg, 1 lille gulerod, 1 lille stk. porre, smør til bagning.

Fyld: Ca. 300 g magert hakket oksekød, 1 stort løg, 2 spsk kinesisk soja, smør, salt, peber, maizenamel.

Pandekager: Æg og salt piskes godt sammen. Melet tilsættes, og der piskes igen, til det er blevet en tyk masse, som spædes med mælken. Lad dejen hvile 1 time.

Grøntsagerne renses og skylles godt. Skæres derefter i fine terninger, der sættes over at koge i koldt vand. Koges op og koger langsomt ca. 1/2 min., hvorefter grøntsagerne hældes i en sigte. Når de er tørre, ristes de let på en pande og kommer i pandekagedejen. Bages i smør på panden.

Fyld: Løget finthakkes og sautes i smør. Kom kødet i og lad det simre godt igennem. Tilsæt soja samt salt og peber og lad det dampe under låg et par min. Der kommer lidt væde, som jævnes med maizenamel udrørt i vand. Denne stuvning rulles ind i pandekagerne og luges godt igennem i ovnen.





Pandekager med rejer

Forret til 4 personer:
Pandekagedej: (10-12 stk.): 2 æg, 125 g mel, 1/2 tsk salt, 3 dl mælk, smør til bagning.
Fyld: 1 gulerod, 1 porre, 1 stk. selleri, 1 løg, 1 peberfrugt, smørklat, 200 g rejer, salt, peber.

Pandekager: Æg og salt piskes godt sammen. Melet tilsættes, og der piskes igen, til det er blevet en tyk masse, som spædes med mælken. Lad dejen hvile 1 time. Bages på en varm pande i smør.
Fyld: Grøntsagerne renses og skæres i strimler. Sauteres i smør hvorefter rejerne tilsættes, og der krydres med salt og peber. Fyldet fordeles i pandekagerne, der sættes i en varm.



Pandekager med is og kirsebærsauce

Dessert til 4 personer:
Pandekagedej: (10-12 stk.): 2 æg, 125 g mel, 3 dl mælk, 1/2 tsk vanillesukker, lidt reven appelsin- og citronskal, 50 g smør.
 Ca. 1/2 l vanilleis, 1 glas syltede kirsebær, maizenamel, mandel- eller nøddeflager.

Pandekager: Æg, vanillesukker og reven citrusskal piskes sammen, og heri piskes

melet. Bring smørret i kog og hæld det kogende smør i æggemassen under piskning. Spæd med mælken og lad dejen hvile i 1 time. Pandekagerne bages uden smør på panden. Serveres med vanilleis samt varm kirsebærsauce og drysses med mandler/nødder.

Kirsebærsauce: De syltede kirsebær bringes i kog og jævnes lidt med maizenamel udrørt i vand.

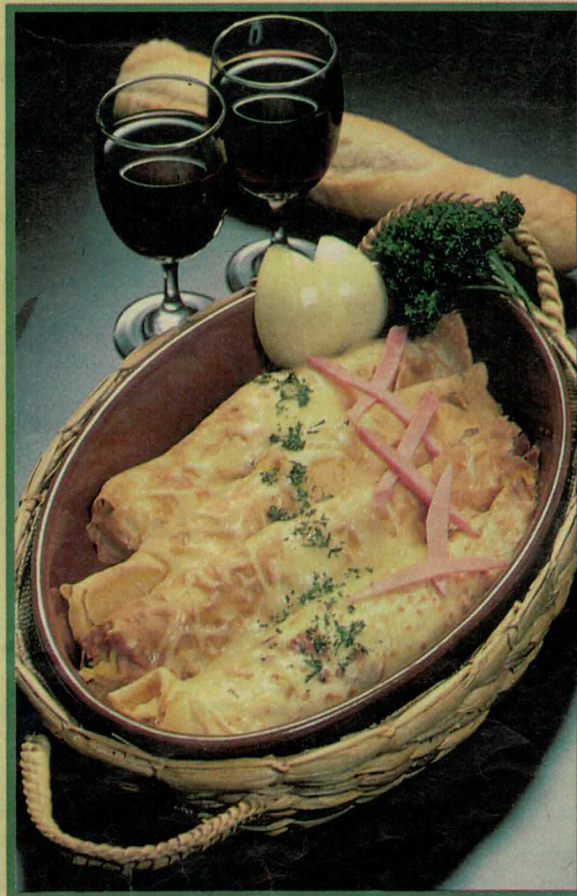


Pandekager med risfyld

Forret til 4 personer:
Pandekagedej: (10-12 stk.): 2 æg, 125 g mel, ca. 3 dl mælk, 1/4 tsk salt, ca. 30 g smør til bagning.
Fyld: Ca. 1 1/2 kop kogte ris, 1 stort løg, 4 skiver røget skinke, karry, salt, peber, smør, persille, 1 dl fløde, reven ost.

Pandekager: Pisk æg og salt godt sammen. Kom melet i, pisk det lidt med æggene og spæd med mælken. Lad dejen hvile 1 time. Bages på en varm pande i smør.

Fyld: Skinken skæres i fine terninger, løg og persille hakkes. Ris, løg og skinke sauteres i smør, kom fløde og karry på og lad det koge et øjeblik. Smages til med salt og peber og tilsættes hakket persille. Fyldet fordeles i pandekagerne, som rulles sammen og lægges i et ildfast fad. De drysses med reven ost, og et par smørklatter kommer på. Pandekagerne sættes i en varm ovn, til osten er smeltet.



bage-ekstra

På denne side giver mad- og bageeksperten, Grethe Pedersen, sine bedste bageopskrifter videre til læserne. Du vil både få opskrifter på grovbrød og fine brød, små brød og store brød, kager og tærter, brød til kaffen og meget mere.

Foto: TORSEL DYRTING



TREKLØVER- BRØD

Af denne portion bliver 1 stort brød og ca. 20 boller.

60 g gær, 6 dl kefir, 200 g smør, 2 små æg, 2 tsk salt, 2 tsk sukker, 1,1 kg hvedemel samt 1 sammenpisket æg til pensling.

Gæren smuldres i et stort fad. Kefiren og smørret lunnes til det er håndvarmt, og under omrøring tilsættes salt og

sukker. Kefirblandingen kommes over gæren, og der røres let, til gæren er opløst. Æggene tilsættes og til sidst æltes melet i med let hånd. Dejen slås godt og stilles så til hævnning på et lunt sted. Læg et tyndt viskestykke over og lad den hæve ca. 30 min. Dejen slås atter sammen og deles herefter i to. Af den ene halvdel formes små kugler

(lidt større end valnødder). Disse klemmes sammen tre og tre til en »trekløver«, som stilles på en vel-smurt bageplade. Af den anden halvdel formes tre kugler, som klemmes sammen til en »kæmpetrekløver«. Stil brødene til efterhævning i ca. 20 min. Bages på andennederste rille i ovnen ved 200° i ca. 20 min.