

Den søde tands venner



Ferskenkonfekt *

$\frac{3}{4}$ dl mandler skoldes, smuttes og hakkes groft.
1 dl tørrede ferskner klippes i stykker, der blendes groft i en køkkenmaskine.
1 dl havregryn ristes på en tør stegepande ved middel varme. Grynene vendes jævnlige med en palet. Efter 5 minutter tilsættes
1 spsk hørfrø samt mandlerne – og det hele ristes yderligere 5-10 minutter.
20 g margarine kommes på stegepanden og smelter sammen med de øvrige ingredienser, og det hele kommes i køkkenmaskinen.
1 tsk vanillesukker og
1 spsk honning tilsættes, og alt blendes sammen, men så det stadig er lidt groft. Massen kommes i en bagepapirbeklædt sandkageform og trykkes godt ned. Formen stilles i køleskabet, indtil massen er afkølet. Massen skæres nu ud i 25-30 stykker konfekt, som herefter opbevares køligt i en lukket beholder.

Fudge på 15 minutter - chokolade

25 g druesukker
200 g florsukker
25 g skummetmælkspulver
og
kommes i en skål og blandes sammen.
En sandkageform beklædes med bagepapir.

50 g 70-85 % chokolade
35 g margarine
og
kommes i en kasserolle og smeltes sammen under let omrøring ved moderat varme. Der skrues op for varmen, og

1 dl sirup
1 knsp salt
 $\frac{1}{2}$ spsk vand
og
kommes i kasserollen og blandes godt i. Sukkerblandingen kommes derefter i - varmen reguleres, så massen ikke brænder på - og der røres godt, indtil blandingen er smeltet helt sammen til en jævn, blank masse.
Kasserollen tages af kogepladen,
kommes i, og massen piskes med en elpisker i 2-3 minutter.

1 tsk vanillesukker
minutter.
Massen hældes straks i formen - og skæres i 30-40 tern, når den er stivnet – herefter opbevares den i en lukket beholder.

Fudge på 15 minutter – lakrids og hvid chokolade

25 g druesukker
200 g florsukker
25 g skummetmælkspulver

og
kommes i en skål og blandes sammen.
En sandkageform beklædes med bagepapir.

1 tsk vanillesukker
1½ spsk lakridspulver
¼ tsk salmiaksalt

og
kommes i en lille skål og blandes sammen.

50 g hvid chokolade
35 g margarine

og
kommes i en kasserolle og smeltes sammen under let omrøring ved moderat varme. Der skrues op for varmen, og

1 dl sirup
1 knsp salt
½ spsk vand

og
kommes i kasserollen og blandes godt i. Sukkerblandingen kommer derefter i - varmen reguleres, så massen ikke brænder på - og der røres godt, indtil blandingen er smeltet helt sammen til en jævn, blank masse.
Kasserollen tages af kogepladen, lakridsblandingen kommer i, og massen piskes med en elpisker i 2-3 minutter.
Massen hældes straks i formen - og skæres i 30-40 tern, når den er stivnet - herefter opbevares den i en lukket beholder.



Kakaosmørepålæg - den billig og usunde fra rationeringens dage

150 g margarine
50 g palmin
60 g kakao
3 æg
1 spsk vanillesukker og
150 g flormelis

og
smeltes sammen og køles af, til den er lun.

og
piskes godt sammen.
Den lune kakaomasse røres i æggemassen, og det færdige produkt opbevares i glas med låg i køleskabet.

Karameller I *

3 dl fløde
3 dl sukker
3 dl druesukker
1½ tsk salt

og opvarmes i en tykbundet gryde til 135-145° C under svag omrøring. Når den rette temperatur er opnået, flyttes gryden over på en kold kogeplade. Rør ikke!

1 spsk vanille
evt. nødder
eller kakao

Når massen er nedkølet til 60° C, blandes og

i efter behag.

Massen rulles i stænger og klippes i små stykker.

OBS! For at undgå at karamel-massen hænger i, kan man smøre alle remedier med madolie.

Når karamellerne er kolde, overtrækkes de eventuelt med

chokolade

- før de pakkes i papir og opbevares i en beholder under tætsluttende låg.



Karameller II *

75 g mandler
eller nødder
275 g sukker
150 g honning

skoldes, smuttes og hakkes groft
hakkes groft.

1½ spsk margarine og
500 g fløde

koges i en tykbundet gryde under svag omrøring i 30-40 minutter. Gryden flyttes over på en kold kogeplade.

1 spsk vanillesukker

og mandler eller nødder røres godt i karamelmassen.

Massen hældes ud i en passende folieform, som er smurt med olie.

Inden den stivner helt, skæres eller klippes den ud i passende stykker.

OBS! For at undgå at karamel-massen hænger i, kan man smøre kniv eller saks med madolie.

Når karamellerne er kolde, overtrækkes de eventuelt med

chokolade

- før de pakkes i papir og opbevares i en beholder under tætsluttende låg.

Kærnemælkshonning

½ liter kærnemælk hældes i en kasserolle og koges langsomt ved lav varme, så den skiller, og det halve af vallen* hældes fra.

500 g sukker

tilsættes, der skrues op på middel varme, og massen koger op under omrøring, hvorefter der skrues lidt ned. Massens koges nu - det skal kun lige boble - i 25-30 minutter. Der røres ind i mellem, så den ikke brænder på!

"Honningen" hældes på et glas og opbevares gerne køligt.

Det nederste af massen kan blive til en slags sirup, der smager udmærket på fx pandekager.

*Vallen er god til erstatning for fx kærnemælk i en gærdej.

Magisk "nutellacreme" - den sunde og lækre

100 g hasselnødder blendes til nøddemel.
1 stor avocado befries for skal og sten og skæres i tern, som kommes i blenderen.
6 spsk råkakaopulver
3 tsk vanillesukker og
½ dl ahornsirup kommes i, og det hele blendes godt sammen til en glat masse, som smages til og stilles køligt indtil brug.

Marcipan

200 g mandler skoldes og smuttes – og ristes
 midt i ovnen ved 180° C i 5 minutter – de skal ikke ændre farve.
 Mandlerne køler derefter af til stuetemperatur.

1 dl vand
50 g sukker og
20 g druesukker kommes i en gryde, gives et opkog ved høj varme under omrøring
 og koger derefter ved middel varme i 5 minutter.
 Siruppen køler derefter af til stuetemperatur.
 Mandlerne blendes til mandelmel og hældes i en stor skål.
 Sukkerlagen tilsættes lidt efter lidt og røres godt i.

TIP!

Hvis marcipanen skal bruges til bagning, kan druesukker udelades.



Råkonfekt *

1½ dl kokosmel
1½ dl mandler
75 g dadler uden sten
2 spsk råkakaopulver
⅛ tsk salt
35 g smeltet margarine og
2-3 spsk vand blendes grundigt sammen, trykkes i en form,
 stilles køligt og skæres i tern før servering.

Snackstænger

30 g mørkt chokolade hakkes groft og kommes i en lille skål sammen med
1 æggehvite og
sødemiddel [30 g] og blandes let sammen med en gaffel.

60 g hasselnødder hakkes groft og kommes i en stor skål sammen med
100 g yamsmel
50 g kikærtemel*
50 g fuldkornsrisemel
50 g majsgrøn
50 g hørfrø
evt. ½ spsk
skummetmælkspulver samt
30 g rosiner - og det hele blandes sammen.

50 g margarine og
75 g honning smeltes sammen i en kasserolle - så snart, det er smeltet, hældes
 det i den store skål, og ingredienserne røres sammen.



Derefter tilsættes indholdet fra den lille skål og røres ligeledes i dejen, som efterfølgende kommes i en smurt eller bagepapirbeklædt sandkageform og bages midt i ovnen ved 100° C varmluft eller 125° C almindelig ovnvarme i cirka 45 minutter.

Kagen afkøler let, hældes ud af formen og skæres i 12 stænger. Stængerne sættes på en bageplade og bages midt i ovnen ved 100° C varmluft eller 125° C almindelig ovnvarme i cirka 45 minutter.

*...kan erstattes med yamsmel

Variation: denne version er glutenfri, man kan erstatte meltyperne med fuldkornsmel og havregryn om ønsket. Hasselnødder og chokolade kan erstattes med fx pecannødder, mandler eller groft kokosmel, og rosiner med andet tørret frugt - fx tranebær, dadler, figner, ferskner eller abrikos.

Toffee på 20 minutter – lime og hvid chokolade

25 g druesukker
200 g florsukker
25 g skummetmælkspulver

og
kommes i en skål og blandes sammen.
En sandkageform beklædes med bagepapir.
presses.

1 limefrugt
50 g hvid chokolade
35 g margarine

og
kommes i en kasserolle og smeltes sammen under let
omrøring ved moderat varme. Der skrues op for varmen, og
samt limesaften kommes i kasserollen og blandes godt i.
Sukkerblandingen kommes derefter i - varmen reguleres, så
massen lige bobler, men ikke brænder på – og massen koges nu
i 4-5 minutter, mens der røres godt.

1 dl sirup
1 knsp salt

Kasserollen tages af kogepladen,
kommes i, og massen piskes med en elpisker i 2-3 minutter.
Massen hældes straks i formen - og skæres i 30-40 tern, når
den er stivnet – herefter opbevares den i en lukket beholder.

1 tsk vanillesukker

Trøfler

250-300 g kage
50 g småkager
3 spsk kakao
2 spsk hvid rom
2-3 spsk marmelade
40 g smør
½-1 dl kokosmel
eller flormelis

(fx sandkage, wienerbrød, frugtkage, chokoladecake eller lignende)
(hvilke som helst fra vanillekranse til ingefærkager) - og
blendes sammen i en foodprocessor.
og
efter behag - samt
tilsættes, og blandingen blendes sammen til en fast masse.
tilsættes og blendes i. Der smages til - flere ingredienser tilsættes
efter behag og alt efter, hvor faste trøflerne ønskes.
Massen trilles til 10 store eller 20 små kugler, som rulles i
fx kokos, kakaol,
chokoladespåner
eller andet - efter behag.