

## Vörtbröd 4 st

### Ingredienser:

100 g jäst  
100 g margarin el. smör  
1 flaska porter eller mörkt öl 33 cl  
2 flaskor julmust à 33 cl  
1 ½ dl mörk brödsirap  
1 msk malda pomeransskal  
1 tsk malda kryddnejlikor  
2 tsk malen ingefära  
2 dl russin  
2 tsk salt  
ca 3,4 liter (2 kg) rågsikt

Smula ned jästen i en bunke. Smält matfettet och häll i porter och julmust *eller* mörkt öl och julmust. Värm till 37 grader.

Rör ut jästen med lite av degspadet. Tillsätt sedan resten av degspadet, sirap, kryddor, russin och det mesta av mjölet.

Arbeta degen blank och smidig, eller tills den släpper degbunkens kanter. Låt degen jäsa övertäckt i ca 30 min.

Knåda degen på mjölat bakbord. Dela i 4 delar och forma till släta bullar. Lägg delarna i var sin mjölad korg. Låt jäsa ca 40 min.

Stjälp försiktigt upp bröden på en bakplåtspappersklädd plåt. Den mönstrade sidan skall vara uppåt. Grädda i 200 grader i nedre delen av ugnen i 30-40 min.

Låt bröden svalna på galler under bakduk.

# Glögg

## Ingredienser:

5 l svagdricka  
1 kg russin  
2 kg socker  
1 pkt jäst  
5 skalade, skivade, råa potatisar  
1 påse hel kardemumma  
1 bit ingefära  
2 påsar kryddnejlikor  
(1 påse hel kanel)  
(1 påse pomeransskal)

Häll alltihop i ett stort kärl, helst med lock. Rör en gång om dagen i två veckor. Jäses 3-5 veckor. Kan med fördel lagras till nästa år. Smakar då ännu godare!

## Inlagd sill & Senapssill

### Inlagd sill

#### Ingredienser:

1 burk sillfiléer för inläggning (420 g) skurna i mindre bitar  
1 skivad rödlök  
1 skivad, liten morot  
  
1 ½ dl vatten  
1 dl socker  
½ dl ättikssprit (spädd till 12 %)  
8 kryddpepparkorn  
½ tsk krossad svartpeppar  
1 lagerblad

Koka upp allt utom sill, lök och morot. Låt kallna. Varva lagen med sillbitar, lökringar och morotsskivor i glasburkar. Bör stå i kyl minst två dygn innan servering.

## Senapssill

### Ingredienser:

#### Enl. ovan, samt:

1 dl hushållssenap  
(1 tsk grovkornig senap)  
2 ½ msk strösocker  
1 tsk salt  
½ till 1 tsk nymald vitpeppar  
1 msk ättikssprit  
½ dl finklippt dill  
1 ½ dl rapsolja

Gör en sats inlagd sill enl. ovan. Efter ett dygn blandas senapssåsen till. Häll i oljan lite i taget. Smaka av. Lägg i sillen, häll på burk och låt stå ytterligare 1-2 dygn innan servering.

## Kanderade mandlar

### Ingredienser:

3 msk ljus sirap  
1 ½ msk socker  
½ tsk salt  
200 g sötmandel

Sätt ugnen på 175 grader. Rör ihop sirap, socker och salt i en stekpanna och låt koka ihop ett par minuter.

Blanda ned mandeln. Häll ut på en bakplåtspappersklädd plåt och ställ i ugnen på mellersta falsen i 15 minuter. Rör om med en gaffel efter halva tiden. Tag ut plåten och separera nötterna från varandra med en gaffel och låt svalna.

För att få flera varianter kan man doppa en del i smält vit choklad, en del i mörk choklad och en del först i mörk choklad och sedan vända dem i kakao. De vanliga kanderade mandlarna är dock de godaste!

## **Julkryddad snaps**

### **Ingredienser:**

1 flaska Brännvin Special (70 cl)  
2 msk socker  
4 kanelstänger  
några hela nejlikor  
skal från ½ apelsin och 1 lime  
(½ påse saffran à ½ g)

Blanda allt utom apelsin- och limeskal. Häll upp på två flaskor. I den ena läggs apelsinskal, i den andra lime. Låt stå och dra i en vecka. Sila och kyl.

## **Julchutney**

### **Ingredienser:**

1 dl katrinplommon  
1 dl dadlar  
1 dl torkade aprikoser  
1 dl russin  
1 dl pinjenötter  
  
1 dl socker  
1 dl äppelcidervinäger  
1 dl vatten

Koka upp socker, vinäger och vatten. Lägg i all frukt och koka i fem minuter. Tag från värmen och rör i pinjenötterna. Häll i burk och ställ svalt.

## Ädelostmuffins ca 16 st

### Tant Reiduns mjuka pepparkaka:

#### Ingredienser:

2 ägg  
3 dl socker  
3 dl vetemjöl  
1 ½ tsk bakpulver  
2 tsk kanel  
1 tsk ingefära  
1 ½ dl mjölk  
1 dl smält smör  
125 g ädelost

Sätt ugnen på 200 grader. Rör ägg och socker pösigt. Blanda mjöl, bakpulver och kryddor. Rör ned i smeten växelvis med mjölken. Häll till sist i det smälta, avsvalnade smöret.

Ställ pappersformar i en muffinsplåt för att få stabilitet. Fördela smeten i dessa. Skär ädelosten i bitar och tryck ned dem lätt i smeten. Grädda mitt i ugnen i ca 15 minuter. Låt svalna på galler.

Kan göras som ”vanlig kaka” (utan ädelost). Gräddas då ca 40 min i 175 grader längst ned i ugnen.