

After Eight-kaka

(ca 40 st)

250 g margarin
200 g mörk blockchoklad
3 dl vetemjöl
5 dl socker
2 krm salt
4 ägg
3 dl havregryn
2 tsk vaniljsocker
after eight

Smält margarinet och blockchokladen i en gryta. Rör i övriga ingredienser. Klicka smeten i aluminiumformar, knappt fulla. Grädda i 200°C i ca 10 minuter. Tryck i en halv after eight efter att kakorna tagits ut ur ugnen.

Päronpaj

Pajskal

3 dl mjöl
150 g smör
1 dl socker
1 tsk bakpulver

Grädda i ugnen i ca 10 minuter, 225 grader

Fyllning

1 burk inlagda päron
1 crème fraiche
3 tsk vaniljsocker
½ dl socker

Blanda ihop socker, vaniljsocker och crème fraiche. Hacka päronen, blanda ihop och lägg blandningen på pajen. Grädda i 200 grader ca 10 minuter.

Limepaj

Pajdeg

4 dl vetemjöl

$\frac{3}{4}$ dl socker

2 tsk vaniljsocker

150 g margarin

1 äggula

Citronfyllning

5 ägg

2 $\frac{1}{2}$ dl socker

2 pressade citroner + rivet skal

$\frac{3}{4}$ dl vetemjöl

Gör pajdegen, tryck ut i en pajform. Förgrädda ca 10 minuter i 175-200°C, låt svalna. Rör ihop allt till fyllningen till en slät kräm. Grädda ca 15 minuter.

Havreäppelkaka

Äpplen

150 g margarin

2 dl havregryn

2 dl vetemjöl

2 dl socker

½ tsk bakpulver

Skiva äpplen och lägg i botten på en eldfast form. Smält margarinet. Blanda havregryn, vetemjöl, socker och bakpulver. Rör ner ovispad grädde och sirap. Blanda i det smälta margarinet. Häll smeten över äpplena. Grädda i 175°C, 20-30 minuter.

Kanelkaka

175 g smör
2 ½ dl socker
2 ägg
4 ½ dl vetemjöl
2 tsk vaniljsocker
2 msk bakpulver
½ tsk salt
3 dl gräddfil
1 dl socker
1 tsk kanel

Rör smör och socker, blanda i äggen, därefter de torra ingredienserna och till sist gräddfilen.

Lägg i hälften av smeten i en smord form med löstagbar kant. Strö på socker- och kanelblandningen, nästan allt. Lägg på resten av smeten och strö resten av kanel- och sockerblandningen överst. Grädda i 175°C i en timme.

Bärpaj

Pajdeg

3 dl vetemjöl

1 dl socker

1 tsk bakpulver

½ krm salt

175 g smör

Fyllning

Alla de bär som önskas, t ex rabarber, blåbär, citron mm.

Arbeta ihop de torra ingredienserna och tillsätt det avsvalnade smöret. Tryck ut degen i en pajform. Lägg bären i formen, sockra ev. Grädda i 20-25 min. Servera med vispad grädde eller vaniljsås.