

Superkager

(Småkager, evt. med glasur)

Ingredienser

- 250 g mel
- 125 g smør
- 125 g flormelis
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1 æg
- 1 spsk. sirup/honning



Tilberedning

1. Hæld **melet** op i en skål. Skær **smørret** i små tern ned i melet. Ælt det sammen.
2. Tilsæt **flormelis** og **vaniljesukker**, og rør sammen.
3. Tilsæt **æg** og **sirup**, og ælt dejen sammen, til den er jævn og glat.
4. Sæt dejen i køleskabet 30-60 min.
5. Tænd ovnen på 175 grader (varmluft), når du tager dejen ud af køleskabet.
6. Drys mel op bordet, og rul dejen ud i maks. 5 mm's tykkelse.
Udstik eller skær jeres figurer ud. Brug en spartel til at flytte kagerne, og sæt dem på en bageplade beklædt med bagepapir.
7. Bag kager nederst i ovnen i 7-8 min., til de er let gyldne.
Sæt kagerne på en rist, så de kan køle af.





Glasur og pynt

I kan jo også vælge at pifte kagerne op med lidt glasur-magi og fancy krymmel.

Ingredienser

150 g flormelis

1 spsk. varmt vand

Justér med mere vand eller flormelis, til du får den ønskede konsistens.

Tilsæt evt. madfarve.

Hvis madfarven er flydende, fortynder den glasuren, så der skal muligvis lidt mere flormelis i.



Måne-mix

(Dadelkugler med mandler, havregryn og frø)

Ingredienser

- 1 dl mandler
- 1 dl dadler
- 1 dl havregryn
- ½ dl solsikkefrø
- ½ dl hampefrø
- ½ dl appelsinsaft
- 1 spsk. kokosolie
- 2 spsk. græskarkerner



Tilberedning

1. Kør **alle ingredienser (på nær græskarkerner)** i en foodprocessor til en skøn masse.
2. Form derefter massen til små kugler. Sæt dem på en tallerken i køleskabet i 5 min.
3. Blend imens **græskarkernerne** helt fint til mel.
4. Rul kuglerne i græskarkernemelet, og servér.
5. Kuglerne holder sig bedst i en bønne med låg i køleskabet (2-3 dage).



Lygte-lunser

(Frokostboller, ca. 15-18 stk.)

Ingredienser

125 g kogte hvide bønner
(eller butterbeans)
3½ dl vand
½ stor squash
25 g gær
1 tsk. salt
1 spsk. hampefrø
1 spsk. solsikkekerner
50 g havregryn
300 g hvedemel



Tilberedning

1. Skyl **bønner**, og blend dem med **vandet**. Hæld det derefter i en røremaskine.
2. Riv **squash** groft på et rivejern, og hæld det ned til bønnevandet.
3. Tilføj **gær, salt, hampefrø, solsikkekerner, havregryn** og **mel** i røremaskinen.
4. Kør dejen i minimum 10 min., indtil den er lidt sej og samlet.
5. Sæt dejen til hævnings et par timer på køkkenbordet dækket med et viskestykke.
6. Dejen er nu lettere klistret. Dyp en ske i koldt vand, og sæt én bolle ad gangen på en bageplade med bagepapir. Der er nok dej til to bageplader.
7. Varm ovnen op til 225 grader (varmluft), og lad bollerne hæve imens med et viskestykke over.
8. Bag bollerne ca. 15-18 min. De skal lyde hule, når du banker på dem med en ske.
9. Læg bollerne i fryseren efter 1 dag. Der har bollerne det bedst.



Kosmiske kiks

(Havregrynskiks, ca. 15-18 stk.)

Ingredienser

30 g dadler
1½ dl kogende vand
100 g havregryn
1 spsk. chiafrø
50 g vegansk smør
100 g hvedemel
½ tsk. salt
2 spsk. hampefrø



Guide

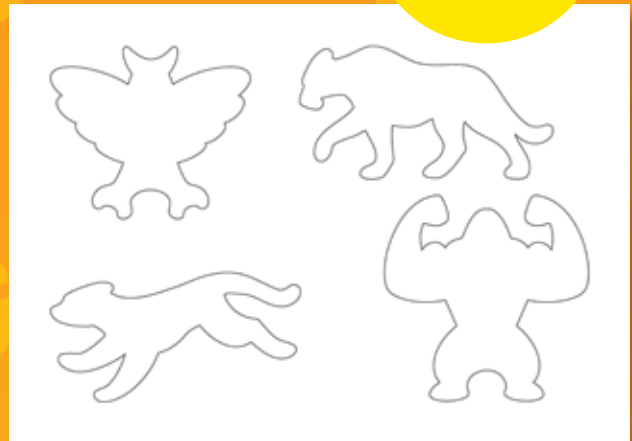
1. Blend **dadler** til en masse.
2. Hæld **kogende vand** i en skål, og vend **havregryn** og **chiafrø** deri sammen med dadelmassen. Lad det samle sig et par minutter.
2. Smuldr imens **smør**, **mel** og **salt** i en anden skål.
3. Saml indholdet af de to skåle til en dej, og lad den hvile 30 min. i køleskab (tildækket).
4. Tænd ovnen på 175 grader (vamluft).
5. Rul dejen ud (5 mm) på et meldrysset bord, og stik den ud til stjerner.
6. Læg stjernerne på en bageplade med bagepapir, og drys med hampefrø.
Bag dem i ca. 10-12 min. på nederste rille i ovnen. Lad dem blive gyldne i kanten.
7. Tag stjernerne af pladen, og lad dem afkøle på en rist.
8. Gem i fryseren efter 1-2 dage, hvis stjernerne ikke er spist.



Kage-omrids

GRATIS

Du kan hente tegninger af omridsene af Maggi og Maddis superkager. De er helt gratis, naturligvis. Hent dem på nomerne.dk.



Andre opskrifter

Når I nu alligevel er i køkkenet, kan I jo også prøve nogle af opskrifterne fra "Manta og Skovpiraterne". De ligger også på nomerne.dk og er helt gratis.



Bøffelsnot
- og kiks

Ingredienser:
6 cm Parmesanost
En håndfuld af Maggi superkiks

Tilberedning:
Sæt i store fagere på rivejernet.
Læg på et stykke bagepapir.
175 grader i ca. 5 min.
Opsamling:
Kart.

Rumlesvampe
6 stk.

Ingredienser dej:
3 æg
100g kokos sukker
60g smør
Ca. 150 g røvet gulerod
200g hvedemel
1 tsk kardemomme
1/2 tsk salt
1/2 tsk vaniljepulver
1 tsk bagepulver
40 g hakkede mandler
40 g hakkede hasselnødder

Glasur:
Flormelis
Vand
Blå frugtfarve

Tilberedning dej:
• Pisk æg, sukker og smør sammen. Tilføj gulerod.
• Bland i en anden skål - mel, kardemomme, salt, vaniljepulver, bagepulver og nødder.
• Rør indholdet af de to skåle sammen.
• Fordel dejen i rulleformene og bag dem i ovnen i ca. 15 min. ved ca. 175 grader varmluft/ 200 grader alts.

Tilberedning glasur:
• Rør 2-3 spsk. flormelis med en smule vand. Rør lidt vand efterhånden bliver det for tyndt.
• Tag en spsk. af den brøde glasur fra til en lille skål.
• Hæld et par dråber frugtfarve i den skål med mest brød glasur.

Når smalfas er kølet, skal først den blå glasur smøres på toppen og tørre. Derefter sættes et par brøde datter/priløber glasur ovenpå.

Nomerdip
- med spede stanger og pitachips.

Ingredienser:
En spsk. grøn pesto
1/2 l hytteost neutral
1 rød peberfrugt
1 skarnepitachod
1 løg og agurkestang

Tilberedning:
• Kom pestoen og hytteosten i en skål.
• Dobl peberfrigten ved at skille.
• Skyl peberfrugten godt både indvendigt og udvendigt.
• Rør pitachoden i håndvask.

Serving:
Server dippen i den udvalgte potte.
Dyp gulerode og agurkestang i dippen.
Server dippen på det ovenstående.
Fyld evt. med lige hakket peberfrugt.

Nysenælde-namnam

Ingredienser frugtulat:
1 æble
1 pære
1 lille hakke blåbær
1 banan
1 æggehølle
1 spsk. flormelis eller sukker
1 tsk. vaniljepulver
6 dråber grøn frugtfarve
1 dl. piskefløde

Ingredienser til dybe:
Kokosmel
Kokosolie (silikonolie kan bruges)
6 dråber orange frugtfarve

Tilberedning frugtulat:
• Skyl alle frugterne. Skær æble og pære i tern og bananen i skiver.
• Læg bær og frugter i en skål og bland dem let med en stor ske.
• Pisk æggehølle, flormelis og vaniljepulver sammen.