

BO BEDRE

Våre beste juleoppskrifter





INNHOLD

SMÅKAKER MED APPELSIN OG INGEFÆR	4
ALKOHOLFRI BLÅBÆR-APPELSINGLØGG	5
PEPPERKAKEMANN, -KONE OG -HJERTE TIL OPPHENG	7
FYLTE DADLER MED MARSIPAN OG HAKKEDE NØTTER	7
BRINGEBÆRSNAPS	8
FUDGE MED HASSELNØTT	9
DIVERSE TØRKET FRUKT DYPPET I MØRK SJOKOLADE OG KOKOS	9
JULETRETOPPER	10
MÅNESMÅKAKER MED SJOKOLADE OG INGEFÆR	10
SØTE JULETRÆER	11
VINGUMMI MED BRINGEBÆR	12
MARSIPANJULEKAKE MED EPLE OG KANEL	13
STOLLEN – ET TYSK JULEBRØD	14
SPRØ MARSIPANSMÅKAKER	15
JULEVAFLER SERVERT MED SKOGSBÆRKRÈM	15
BLODAPPELSINDRINK MED GIN	16
MARSIPAN A LA WAGASHI	17
RISENGRYNSGRØT TIL FROKOST	18
HONNINGRISTEDE MANDLER OG GRESSKARKJERNER	18
SALTE FLØTEKARAMELLER	19
EPLESKIVER	19

BO BEDREs store julebok

Utgis av BO BEDRE.

Copyright © 2021 Bonnier Publications International AS.

Mekanisk, fotografisk og annen reproduksjon av denne boka er forbudt i henhold til gjeldende lover om opphavsrett.

Redaktør og tekst: Erik Rimmer.

Grafisk tilrettelegging: Mary Jo Hau.

Produksjon: Mary Jo Hau.

Styling og design: Lona Monna (contact@openhagen.dk)

og Camilla Tange Peylecke (camilla@hunch-living.dk).

Oppskrifter: Marie Melchior og Camilla Tange Peylecke.

Foto: Pernille Greve (pernillegreve.dk) og Peter Kragballe (mail@peterkragballe.com).

Trykk: Print Best OÜ

ISBN 978-82-535-4099-3

ISSN 1504-8373





SMÅKAKER MED APPELSIN OG INGEFÆR

Sprø og delikate småkaker – så fulle av smak. Stemorsblomster gir dem et botanisk uttrykk.

Skålen er vintage og er fra Royal Copenhagen.

300 g hvetemel
200 g smør
1 vaniljestang
100 g melis
1 ts revet appelsinskall
1 ts revet fersk ingefær

PYNT

Eggehvite
Stemorsblomster

Bland alle ingrediensene til en fast deig. Rull den til en rund pølse, pakk den inn i plastfilm og sett den til kjøling minimum 1 time, til den er helt kald. Skjær deigen i en halv cm tykke skiver og legg dem på en stekeplate. Pensle med eggehvite og tilsett en stemorsblomst. Dryss ev. litt sukker over for å få en blank glitrende overflate.

Stekes i ca. 7 minutter ved 200 grader.

TIPS: For penest resultat presses stemorsblomstene før de stekes. Jo mindre vann det er i blomstene, jo mindre vil de krølle seg når de stekes. Men ikke fortvil selv om du ikke får presset blomstene på forhånd. De vil krympe og krølle seg litt, men resultatet blir allikevel fint.



ALKOHOLFRI BLÅBÆR-APPELSINGLØGG

Blåbær og appelsin er en match som får juleenglene til å synge, og med ingefær, stjerneanis, kanel og vanilje er julens deiligste gløgg i hus. Denne gløggen har vi laget så kraftig at den til barn kan tilsettes litt ekstra eplejuice og til voksne hvit portvin etter smak.

Kanne fra littala og muranoglass fra Studio x Viaduct.

TIPS: Ville svenske eller norske blåbær er mest intense i smaken. For en mer intens smak fra krydderne kan man la den trekke over natten i kjøleskapet. Når den varme drikken skal serveres, kan man tilsette litt ekstra eplejuice til barn. Til voksne kan man tilsette litt hvit portvin.

*200 g blåbær
Saften fra 6 appelsiner
3 ts revet fersk ingefær
½ dl sukker
½ l eplejuice
3-4 stjerneanis
2 kanelstenger
1 vaniljestang
Saft fra ½ sitron*

Kok alt i en ½ time.





PEPPERKAKEMANN, -KONE OG -HJERTE TIL OPPHENG

Deigen holder seg i kjøleskapet i hele julemåneden. Så hvis man ikke blir ferdig med porsjonen, kan man legge den kjølig til en annen dag.

50 g smør
500 g sukker
2 dl mørk sirup
2 dl vann
1 ss malt kanel
1 ss ingefær
1 ss kardemomme
1 ss natron
1 kg hvetemel

PYNT

Diverse sukkerpynt og fargede glasurer – lek fritt.

Smelt smør i en kjele. Tilsett sukker og sirup og rør rundt.

Hell det smeltede i en stor bolle. Tilsett vann, krydder og natron. Elt inn melet litt av gangen til deigen er jevn. Pakk deigen i plastfilm, og la den hvile i kjøleskapet over natten.

Kjevle ut deigen på et meldrysset bord. Hvis den er for klissete, tilsetter du litt mer mel. Deigen skal være ca. 5 mm tykk. Stikk ut menn, koner, dyr, stjerner, hjerter og juletrær.

Sett ovnen på 200°.

Stek pepperkakene i 6–8 min. Avkjøl på en rist før de pyntes med sukkerpynt og glasur etter eget ønske.

TIPS: Lag et lite hull i toppen av kakene når de ligger på stekeplaten. Når de så tas ut av ovnen, stikker du hullet på nytt i de varme myke kakene. Når kakene er avkjølt, kan man trekke en snor gjennom dem.

FYLTE DADLER MED MARSIPAN OG HAKKEDE NØTTER 12 STK.

12 dadler, gjerne Medjool-dadler
50 g marsipan
50 g hakkede usaltede pistasjkjerner

Fjern stenen i hver daddel.

Skjær marsipanen i små stykker.

Fyll hver daddel med marsipan.

Hakk pistasjkjernene og dryss og trykk dem ned i dadlene.

TIPS: Oppbevares kjølig i en lufttett beholder.





BRINGEBÆRSNAPS

300 g tinte bringebær
½ l akevitt, f.eks. Aalborg Basis eller vodka
1 vaniljestang
150 g sukker
1 dl vann
4 stjerneanis

Ha de tinte bringebærene i glasset med akevitt.

Snitt vaniljestangen og skrap ut frøene. Rør vaniljefrøene rundt i en skjefull av sukkeret på et brett slik at vaniljefrøene fordeler seg.

Ha sukker i en kjele med 1 dl vann, vaniljesukkeret, snittet vaniljestang og stjerneanis. Varm opp til sukkeret er helt oppløst. Avkjøl laken.

Hell den avkjølte sukkerlaken med vaniljestang i glasset med bringebær og akevitt. La det trekke i kjøleskap i minst 3–4 dager og gjerne lenger.

Sil snapsen gjennom et kaffefilter.

Hell bringebærsnapsen på flaske.



FUDGE MED HASSELNØTT

Nydelige julekarameller som smelter i munnen. Fyll de på noen pene glass og sett en sløyfe på – så har du den perfekte vertinnegaven!

1 boks vikingmelk (397 g)
450 g sukker
115 g smør
1 ½ dl lettmelk
400 g hasselnøtter
1 stor ss vaniljesukker

Bland alle ingrediensene i en tykkbunnet gryte og kok opp blandingen. Kok karamellen i 15–20 minutter til den er blitt mørkere i fargen. Prøv deretter ut karamellen: Hell en teskje karamell over i en kopp med kaldt vann og samle den med fingrene. Hvis den blir til en fast kule, er karamellen ferdig. Hvis ikke må karamellen koke litt lenger. Det kan variere hvor lang tid det tar, både avhengig av gryten du bruker, og varmen. Unngå å ta karamellen av komfyren før du kan lage en kule av den i det kalde vannet.

Hell nå karamellen over i en skål og pisk den med en mikser i ca. 10 minutter. Vær tålmodig – dette føles lenge når du står med en mikser i hånden.

Hell karamellen over på et lite stekebrett eller i en brødform kledd med bakepapir. Den skal legges i et lag på ca. 1 cm. Sett stekebrettet på et kjølig sted til neste dag, og skjær deretter opp fudgen i firkanter.



DIVERSE TØRKET FRUKT DYPPE I MØRK SJOKOLADE OG KOKOS

Tørket frukt, f.eks. aprikos, daddel og fiken.
Mørk sjokolade
Revet kokos

Smelt sjokolade over vannbad.

Sett frem et fat med de forskjellige typene tørket frukt.

Dypp tørket frukt i smeltet sjokolade og deretter i kokos.



JULETRETOPPER

Små juletrekokostopper med peppermynte er ikke bare dekorative. De smaker fantastisk også. Marsipanen gir dem ikke bare et lite ekstra julepiff, men sørger også for en myk og saftig konsistens.

200 g kokosmel
100 g marsipan
75 g smør
50 g sukker
1 egg
10 drypp peppermynteolje

PYNT

Mørk sjokolade (kanskje en 66 % Valrhona)
Frysetørket mynte
Spiselig gull

Bland alle ingrediensene til en masse. Form små topper og stek dem ved 180 grader i 8-10 minutter. Avkjøl dem og dypp dem i smeltet mørk sjokolade. Dryss deretter over frysetørket mynte og gull før sjokoladen har smeltet.

Duk fra Adoor.dk, fat fra Shop Dora, skje fra Stilleben, bladformede kaketallerkener fra Gefle.



MÅNESMÅKAKER MED SJOKOLADE OG INGEFÆR

Ingefærsmaken i disse nydelige julekakene passer perfekt til gløggen og fyller huset med en deilig duft av jul.

250 g smør
100 g melis
1 ts malt ingefær
300 g hvetemel
1 eggeplomme
Ev. litt kaldt vann
150 g mørk sjokolade

Arbeid smøret med hendene til det er mykt. Tilsett melis, malt ingefær og eggeplomme. Tilsett melet, og elt blandingen sammen til en jevn deig. Er deigen for tørr, tilsetter du litt kaldt vann. La deigen avkjøles i et par timer i kjøleskapet.

Rull deigen ut i et jevnt, ca. 3 mm tynt lag. Stikk ut småkakene med en rund kakeform, 3-4 cm i diameter. Legg kakene på et stekebrett med bakepapir, og stek dem ved 195 grader i ca. 12-15 minutter, til de er lysebrune.

La småkakene avkjøles.

Smelt 150 g mørk sjokolade i vannbad. Dypp litt under halvparten av småkaken i sjokolade, og la den størkne på en plate med bakepapir.



SØTE JULETRÆER CA. 50-70 SMÅKAKER

Disse julesmåkakerne i juletreform vil bli en sikker vinner hos både barn og voksne under julefeiringen.

SMÅKAKEDEIG

125 g smør
200 g mørk sirup
150 g brunt sukker
2 tsk. Cake Factor
2 tsk. natron
1 egg, str. M/L
500 g siktet hvitemel
En klype salt

GLASUR

100 g melis
30 g pasteuriserte eggehviter
Litt grønn konditorfarge

TIPS: Deigen holder seg på kjøll i 3-5 dager.

Ha smør, sirup og brunt sukker i en gryte, og la massen koke opp mens du rører. Tilsett krydderet og natron, la massen boble lett opp, og ta gryten av varmen. La det kjøle seg ned litt.

Sikt melet i en bolle, helle den lune smørblandingen over melet, og bland det sammen med en håndmikser eller miksmaster. Tilsett egget, og rør deigen jevn. Legg deigen i en frysepose, og legg den på kjøll over natten.

Rull deigen ut, og stikk ut små juletrær. Stek dem i 180 grader varmluft i 8-10 min.

Pisk melis og eggehviter sammen til en luftig glasur. Sett litt glasur til side som skal være hvit "snø". Farg resten av glasuren med grønn konditorfarge. Dekorér juletrærne med grønn glasur og la det tørke. Ha den hvite glasuren i en sprøytepose eller liten frysepose som du lager et lite hull i hjørnet av. Dekorér juletrærne med "snø". Bruk evt. en pensel til å trekke i glasuren. Bruk gjerne bildet til inspirasjon.



VINGUMMI MED BRINGEBÆR

Den søte vingummi-geléen smaker gjennomtrengende av bringebær og er ren julesynd. Vintage-englene og -skålene kommer fra England.

10 plater gelatin
250 g bringebær
1 dl vann
1 ts sitronsyre
200 g sukker
1 dl vann

Legg gelatinen i bløt i kaldt vann.

Kok bringebær med 1 dl vann og sitronsyre. Sikt puréen i et klede uten å tvinge den gjennom, så geléen ikke blir uklar.

Kok opp sukker og vann til 120 grader og tilsett deretter bringebærpuréen. Ta blandingen av varmen og klem ut vannet av gelatinen.

Rør ut gelatin i den varme bringebærblendingen. Hell væsken i en form med bakepapir og la den sette seg.

Skjær ut vingummien i ønsket størrelse og vend dem i rikelig med sukker, så de ikke klistrer seg sammen. Oppbevar dem i en lufttett beholder.



MARSIPANJULEKAKE MED EPLE OG KANEL

I all beskjedenhet verdens beste julekake.

3-4 epler
300 g revet marsipan
100 g hvetemel
100 g smør
100 g sukker
1 vaniljestang
2 ts bakepulver
4 egg
2-3 ts malt kanel
5-6 g hakkede mandler

Riv 2 epler og bland dem med marsipan, mel, smør, sukker, frø fra vaniljestangen og bakepulver til en fast masse.

Pisk eggene luftige og rør dem i massen, så du får en myk lett kakedeig. Hell kakedeigen i en smurt kakeform.

Skjær 1-2 epler i skiver, vend dem i kanel og sett dem i et fint mønster ned i kakeformen.

Dryss over hakkede mandler.

Stekes ved 180 grader i 25-30 minutter.

TIPS: Hemmeligheten ligger i marsipanen. Bruk alltid marsipan av god kvalitet, det er avgjørende for kakens endelige smak. Kaken kan gjerne smake marsipan, men marsipanen må ikke overdøve epler og kanel.



STOLLEN – ET TYSK JULEBRØD

2 BRØD

2,5 dl melk
25 g gjær
1 usprøytet appelsin
600 g hvetemel
100 g sukker
1 ts salt
1 egg
150 g mykt smør
100 g mandler
100 g rosiner
100 g sukat
200 g marsipan

PYNT

50 g smør
100 g melis

Lun melken i en kjele til den er fingervarm. Smuldre gjæren i melken, og rør sammen til gjæren er oppløst.

Skyll appelsinen, og rasp skallet helt fint. Ha appelsinskall, mel, sukker og salt i en stor bolle. Tilsett den lune melken, egg og smør.

Hakk mandlene, og elt dem inn i deigen sammen med rosinene og sukat. Elt deigen sammen til deigen er glatt og smidig. Hvis deigen er for klissete, tilsettes litt mer mel av gangen. Sett deigen et lunt sted tildekket med et vått kjøkkenhåndkle. La deigen heve i en time.

Sett ovnen på 200°.

Del deigen i to like store stykker. Strø mel på bordet og kjevle ut deigen til en stor oval på ca. 1½–2 cm tykkelse. Del marsipanen i to like store stykker. Kjevle marsipanen til en tynn plate, like stor som deigens omkrets. Legg marsipanplaten på deigen og rull deigen som en rullade. Legg brødet med skjøten ned. Gjenta prosessen på det andre brødet.

Kle et stekeplate med bakepapir. Legg brødene på platen. La brødene etterheve på et lunt sted i en halv time. Stek julebrødene i 25–30 min, til brødene er gylne. Pensle brødene med mykt smør med én gang. Sikt over melis i et tykt lag.



SPRØ MARSIPANSMÅKAKER

CA. 25 STK.

1 vaniljestang
200 g mykt smør
100 g melis
100 g marsipan
250 g hvetemel
2 usprøytete sitroner
100 g perlesukker

Snitt vaniljestangen og skrap ut frøene. Pisk smør sammen med vaniljefrø og melis. Riv marsipanen, og rør den inn i deigen. Skyll sitronen og rasp skallet helt fint. Ha sitronskall og mel i deigen. Bruk hendene og elt deigen raskt sammen til den er sammenhengende.

Kjevle ut deigen mellom to stykker bakepapir til en tykkelse på 1 cm. Dryss over et jevnt lag med perlesukker. Legg bakepapiret over igjen, og trykk sukkeret ned i deigen. Sett platen med deig kjølig i en time.

Sett ovnen på 175°. Skjær så deigen ut i firkanter på 5 x 5 cm. Legg kakene med god avstand på en stekeplate med bakepapir. Stek kakene på midterste rille i 12–15 min til de er gylne og sprø. Avkjøl kakene på en rist.



JULEVAFLER SERVERT MED SKOGSBÆRKREM

CA. 10-12 STK.

RØRE

350 g hvetemel
3 ts bakepulver
½ ts salt
1 ss vaniljesukker
75 g sukker
2 egg
1 del solsikkeolje
5 dl melk

SKOGSBÆRKREM

½ dl kremfløte
2 ss melis
3 ss skogsbærsyltetøy

PYNT

Solbærstøv

Bland mel, bakepulver og salt sammen i en bolle. Ha vaniljesukker og sukker i bollen med melblandingen. Tilsett egg og olje. Pisk røren sammen. Hell i melken og pisk til en godt blandet røre. Sett på vaffeljernet og stek vafle.

Pisk fløten til krem. Vend inn melis og syltetøy i kremen. Server vafle med skogsbærkrem og pynt med solbærstøv.



BLODAPPELSINDRINK MED GIN

På toppen av diverse søtsaker og julestress kan det være befriende deilig med en frisk drink.

Sukkerlake kokt av 50 g sukker og ½ dl vann
Saften av 4 blodappelsiner
½ dl gin
1 eggehvite
Isterninger

PYNT

Rosmarinkvist

Kok sukker og vann til en sukkerlake på ca. 120 grader. Bruk ev. et termometer.

Rist appelsinsaft, gin, sukkerlake og eggehviter med isterninger i en cocktailshaker.

Eggehvitene vil sammen med sukkeret danne det lekre skummet på toppen.

Pynt med rosmarinkvist.

TIPS: Blodappelsiner har en spesiell sødme og dybde, men hvis du ikke får tak i dem, kan du bruke vanlig økologiske i stedet. Du kan ev. tilsette litt granateplesaft.



MARSIPAN A LA WAGASHI

Marsipankonfekt er og blir en julehit, men kanskje vi kan rokke litt ved de klassiske marsipansnittene og lage små biter av marsipanlykke.

Vi har hentet inspirasjon fra Japan og brukt en japansk wagashiform til å lage disse små, fine marsipanbitene. Wagashi er en liten japansk kake som serveres til matcha-te.

Selve kaken er laget av en masse av søte hvite bønner, som minner litt om vår marsipan i konsistensen. For å gi forskjellige farger og smak til marsipanen har vi brukt kvernedede pistasjnøtter, lakrispulver og bringebærsaft.

TIPS: Når man farger med bringebærsaft, kan massen lett bli litt for klebrig. Tilsett i så fall litt ekstra melis. Hvis de små bitene oppbevares i en lufttett beholder, kan de holde seg lenge uten å tørke ut.

Wagashiformen har vi funnet på [amazon.com](https://www.amazon.com). Lite fat fra Royal Copenhagen. Vintagebrett og -julepynt.



RISENGRYNSGRØT TIL FROKOST 4 PERSONER

2 dl grøtris
1 l søtmeik
1 vaniljestang
2 ss melis

Kok ris, melk og en snittet vaniljestang på svak varme under lokk i ca. 50 min. Rør ofte i kjelen, så grøten ikke brenner seg fast i bunnen. Rør inn melis i grøten.

HONNINGRISTEDE MANDLER OG GRESSKARKJERNER

100 g grovhakkede mandler
75 g gresskarkjerner
2 ss flytende honning

TOPPING

1-2 epler
50 g rosiner

Rist mandler og gresskarkjerner i en tørr stekepanne til de begynner å poppe og hoppe! Tilsett honning i pannen. Vend alt rundt i et par minutter. Hell blandingen ut på et bakepapir. Den stivner etter kort tid. Hakk opp og dryss over risengrynsgrøten.

Server risengrynsgrøten med epleterninger, rosiner og honningristede mandler og kjerner.



SALTE FLØTEKARAMELLER

CA. 45-50 STK.

2 dl kremfløte
200 g sukker
1 ss vaniljesukker
100 g glukose
50 g smør
1 ss flaksalt

Hell kremfløte, sukker, vaniljesukker, smør og glukose i en kjele. Kok sammen under omrøring, på jevn varme. Det tar ca. 12–15 min. Bruk et sukkertermometer til å måle temperaturen. Karamellen er klar når den er 120° varm. Ta kjele av varmen. Rør godt rundt. Kle en beholder på ca. 20 x 20 cm med bakepapir i bunnen og på sidene. Smør papiret med smaksnøytral olje. Hell den flytende karamellen i beholderen, og dryss overflaten med havsalt. Avkjøl karamellen ved romtemperatur til den kan skjæres i. Skjær ut karamellen i firkanter på ca. 2 x 2 cm, pakk dem inn i fint papir og heng dem ev. på juletreet.

EPLESKIVER

CA. 50 STK.

4 egg
150 g hvetemel
100 g fullkornshvetemel
1 ts natron
½ ts salt
1 ts kardemomme
2 ss rørsukker
4 dl kjernemelk
4 ss rapsolje
1 appelsin
2 små epler i terninger (gjerne pigeonepler)
1 ts kanel

Skill eggene. Bland alle de tørre ingrediensene sammen i en stor bolle. Tilsett eggeplommer, kjernemelk og rapsolje. Pisk deigen sammen, og la den hvile i 30 min i kjøleskap.

Pisk eggehvitene stive, og vend dem forsiktig inn i deigen.

Skjær eplene i fine små terninger. Riv skallet fint av appelsinen. Bland eplene med appelsinskall og kanel. Vend epleblandingen inn i deigen rett før steking. Hell litt olje eller smør i hullene på munkepannen til første omgang. Fyll hullene $\frac{3}{4}$ med deig.

Stekes på jevn varme. Så snart kantene har dannet skorpe og er lysebrune, vendes epleskivene. Vend dem flere ganger, og stek dem til de er gylne og sprø.

TIPS: Server med appelsinsukker til – det lager du av sukker blandet med finrevet skall av en usprøytet appelsin.





BO BEDRE