# Citronsockerkaka i traktorform

En citronsmakande sockerkaka som bakas i en busig traktorform. Roliga kakformar finns att köpa i välsorterade nätbutiker som säljer bakprodukter. Kakan blir givetvis lika god i en vanlig sockerkaksform.

**1 kaka**

**Tid: 50 min**

2 citroner, ekologiska

3 ägg

2 ½ dl strösocker

1 tsk vaniljsocker

50 g smör

1 dl mjölk

3 ½ dl Kungsörnen Ekologiskt Vetemjöl

2 tsk bakpulver

½ tsk salt

Smör och ströbröd till formen

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Skölj citronerna noga och finriv det yttersta skalet.
3. Vispa ägg, socker, vaniljsocker och citronskal till en rejält pösig smet.
4. Smält smöret, låt svalna. Blanda ner smör och mjölk i smeten.
5. Blanda samman vetemjöl, bakpulver och salt i en bunke. Sikta sedan ner det i smeten. Rör om försiktigt till en jämn smet.
6. Häll smeten i en smord och bröad form.
7. Grädda kakan i mitten av ugnen ca 25-30 min. Prova om kakan är färdig med en sticka. När stickan är torr är kakan färdig.
8. Låt svalna innan kakan stjälps upp.

# Saffransbröd i olika former

Lussekatter, prästens hår eller kransar är vanliga att se. Men när det gäller former på saffransbröd är möjligheterna oändliga. Detta recept ger en smidig och saftig deg som är enkel att kavla och forma. Låt fantasin sätta gränsen! För den som är mer traditionellt lagd finns instruktioner för klassiska lussekatter i receptet.

**Ca 32 st**

**Tid: 2 h**

## Saffransdeg

200 g smör

5 dl mjölk

1g = 2 kuvert saffran

50 g jäst

2 medelstora ägg

1 ½ dl strösocker

1 krm salt

ca 15-16 dl Kungsörnen Ekologiskt Vetemjöl

1 ½ dl russin

1 ägg till pensling

1. Smält smöret. Häll i mjölken och låt bli fingervarmt (37 grader).
2. Stöt saffran med lite av sockret i en mortel.
3. Smula ner jästen i en bunke. Häll den fingervarma vätskan över jästen. Knäck ner äggen. Tillsätt saffranssockret, socker och salt. Rör runt lite så att jästen löser sig.
4. Tillsätt nästan allt av vetemjölet. Kör i en degblandare på lägsta växeln eller för hand tills det blir en smidig deg som precis börjar släppa bunkens kanter. Tillsätt eventuellt mer mjöl om degen känns för kladdig. Blanda eventuellt ner russinen om du vill ha dem i smeten.
5. Låt jäsa under duk ca 1-1 ½ h eller tills degen blivit dubbelt så stor.
6. Sätt ugnen på 225 grader.
7. För vanliga lussekatter: Dela degen i två delar. Skär sedan varje bit i fyra delar. Dela varje del i ytterligare fyra bitar. Rulla varje del i en s-form. Tryck ner två russin i varje lussekatt ordentligt (om de inte redan är inbakade i smeten). Lägg på bakplåtspappersklädda plåtar.
8. För andra former: Kavla ut degen ca 2 cm tjock. Stansa eller skär ut degen i roliga former. Se till att bitarna är lika stora. Lägg på bakplåtspappersklädda plåtar.
9. Jäs under bakduk ca 10 min. Pensla med uppvispat ägg.
10. Grädda i mitten av ugnen ca 5-8 min eller tills lussebullarna fått fin färg. Låt svalna på galler under bakduk.

# Pepparkakor

Det är inte svårt att göra sin egen pepparkaksdeg. Degen behöver dock vila i några timmar så det kan vara en god idé att göra den dagen innan själva baket. Kakorna på bilden är garnerade med kristyr och glittrigt strössel som finns att köpa i välsorterade livsmedelsbutiker.

**Ca 50 pepparkakor**

**Tid: 1h + 12 h vila**

200 g smör

½ dl ljus sirap

3 dl strösocker

1 ½ dl grädde

1 msk malen kanel

1 msk malen ingefära

½ msk malen kryddnejlika

1 msk bikarbonat

10 dl Kungsörnen Ekologiskt Vetemjöl + ca 2 dl till utkavling

Eventuellt kristyr och glitter till garnering

1. Smält smöret i en kastrull. Rör ner sirap och socker. Häll över i en bunke och låt svalna.
2. Rör ner grädde, kryddor, bikarbonat och 10 dl av mjölet. Arbeta ihop till en smidig deg. Plasta in och lägg i kylen i ca 12 h eller längre. (Degen klarar sig i kylen i ca 5 dagar.)
3. Sätt ugnen på 200 grader.
4. Dela degen i lagom stora bitar. Kavla ut degen ca 2 mm tjock på en väl mjölad arbetsyta. Se till att mjöla ovansidan så att degen inte fastnar i kaveln. Stansa ut pepparkakor med formar eller skär i figurer.
5. Lägg kakorna på bakplåtspappersklädda plåtar. Grädda ca 5 minuter. Passa så de inte bränns!
6. Låt kakorna svalna. Garnera eventuellt med kristyr och glitter.