

IRINA BJØRNØ

---

# Fru Jensens Hemmelige Kageopskrifter



Irina Bjørnø

**Fru Jensens Hemmelige  
Kageopskrifter**

«Издательские решения»

**Bjørnø I.**

Fru Jensens Hemmelige Kageopskrifter / I. Bjørnø — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-962203-7

Kan du lige kager? Her er en historisk kagebog fra min svigermor med masse opskrifter. Når duften af friskbagt kage breder sig, bliver voksne ligesom børn igen. Denne bog præsenterer hemmelige kageopskrifter fra 1930 til 1990 i deres originale form fra min svigermor. Opskrifter på boller, lagkager, guf og lækkerier til fødselsdage eller til hverdagshygge. østerskager, juleklejner og duften af Danmark på hver eneste side. Hjemmelavede kager smager fantastisk og bringer altid glæde.

ISBN 978-5-44-962203-7

© Bjørnø I.

© Издательские решения

## Содержание

Fru Jensens Hemmelige Kageopskrifter	6
Fru Jensens Hemmelige Kageopskrifter	9
A	11
Astakage	11
B	12
Boller stegt på tør pande	12
Brune kager (frk. Carstensen)	13
Brune kager (Gudmors)	14
Brun lagkage (Grethe)	15
Brunsvier	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

# **Fru Jensens Hemmelige Kageopskrifter**

**Irina Bjørnø**

*Proofreader* Inger Guldberg

© Irina Bjørnø, 2019

ISBN 978-5-4496-2203-7

Created with Ridero smart publishing system

## **Fru Jensens Hemmelige Kageopskrifter**

Da jeg en strålende forårsdag gjorde hovedrent i vores hus, fandt jeg en gammel, håndskrevet bog. På første side stod: Elna Maria Jensen, Køge. Denne bog tilhørte min danske svigermor, som døde kun tre dage efter vores bryllup. Elna Maria Jensen (1910—1993) var en dansk husmor med fire børn, og hun elskede at bage kage. Gennem hele levet samlede hun forskellige kageopskrifter fra venner og bekendte i hele Danmark, og jeg har selv prøvet at bage mange af dem. Hos hende var der altid kage på bordet. Jeg glemmer aldrig hendes juleklejner, duften af nybagte vaniljekranse og krydrede søsterkager hos hende i Pile Allé på Frederiksberg.

Nu har jeg besluttet at publicere hendes «hemmelige» kageopskrifter – en «gave» til enhver dansk husmor og kageelske.



I nogle af opskrifterne mangler der nogle praktiske detaljer – men pyt med det! Det vigtigste er, at alle ingredienserne er med, og så er det op til dig og din fantasi, at finde den rigtige temperatur, bagetid – og andre små finesser.

Prøv selv opskrifterne og husk – nogle af dem er mere end 70 år gamle! Vær omhyggelig og spis kagerne “ i hukommelse af» alle de danske kvinder, som samlede på kageopskrifter i årevis, og som altid stod for familiehyggen – både i krigs-og i fredstid.

Jeg vil gerne takke min mand Leif Bjørnø, hans søster, min svigerinde Ingrid Jarnå Rasmussen, min kære nabo Annelise Prien, og min trofaste danske redaktør Inger Guldberg for hjælpen med bogen. Uden jer ville denne dejlige bog aldrig været blevet udgivet!

Med respekt og ære – Irina Bjørnø, forfatter og kage elsker.

*Alle bøger på [www.belbooks.dk](http://www.belbooks.dk).*



# **Fru Jensens Hemmelige Kageopskrifter**

## **fra 1930 til 1993**

### **Forord**

Min mor, fru Elna Marie Jensen, født i 1910, var en sødt og meget hjælpsomt menneske. Hun elskede at bage kager. En af de mange dejlige erindringer, jeg har fra mit barndomshjem, var duften af friskbagte kager. Hvad enten det var til jul, påske eller bare en almindelig hverdag, hvor min mor syntes, at vi trængte til noget godt, ja så duftede huset af nybagte kager.



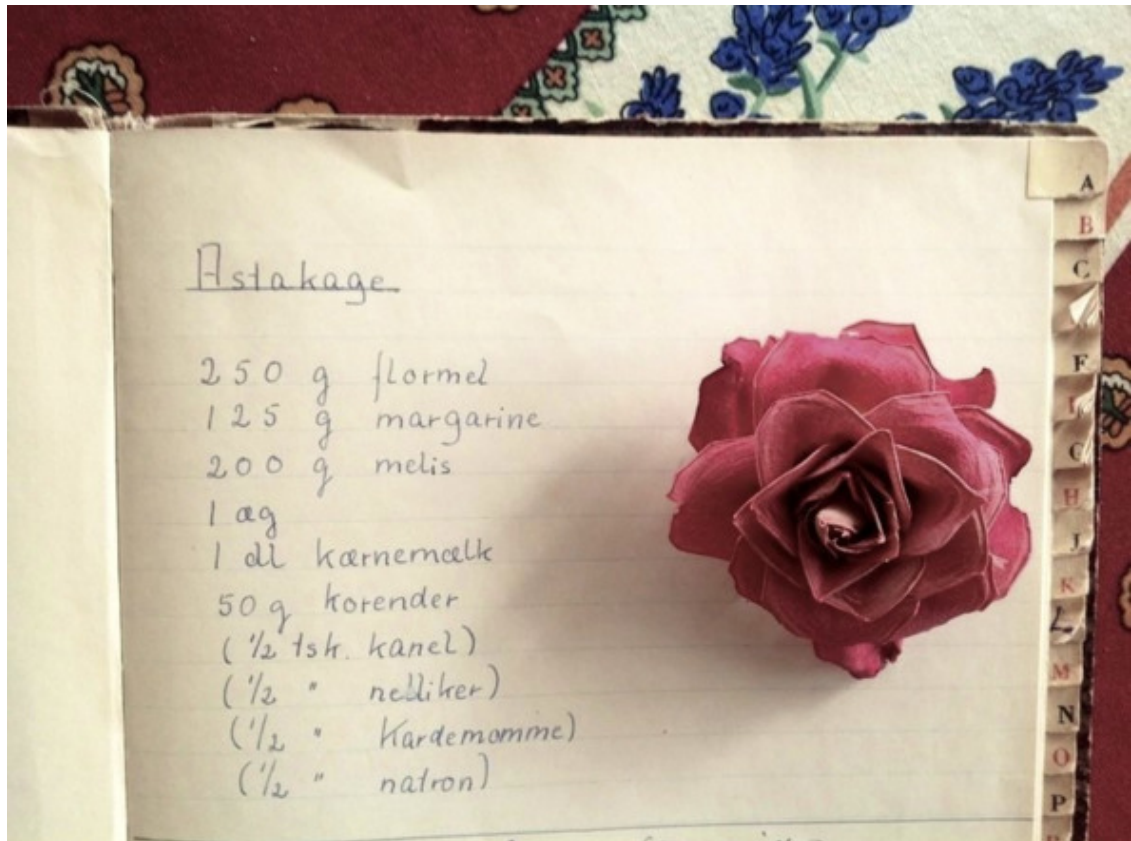
Jeg håber, at denne bog med mange af min mors dejlige kageopskrifter, hos bogens brugere må bidrage til den samme følelse af hjemlig hygge og samhørighed, duften af friskbagte kager skabte i mit barndomshjem. Og smagen af kagerne var simpelthen vidunderlig. Det undrer vist ingen, at kagerne blev spist meget hurtigt.

*Leif Bjørnø*



## A

### Astakage



**250 g flormelis**

**125 g margarine**

**200 g melis**

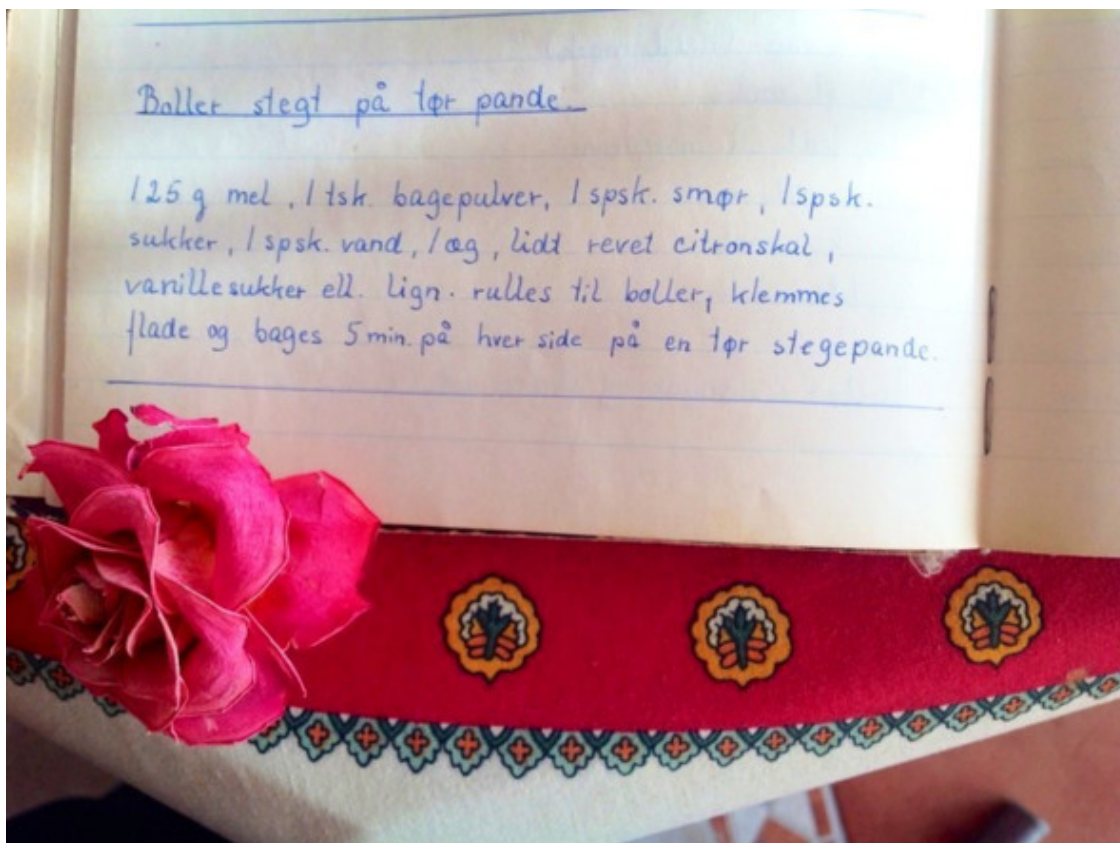
**1 æg**

**1 dl kærnemælk**

**50 g korender (1/2 tsk. kanel, 1/2 tsk. nellike, 1/2 tsk. kardemomme 1/2 tsk. natron)**

## B

### Boller stegt på tør pande



125 g mel

1 tsk. bagepulver

1 spsk. smør

1 spsk. sukker

1 spsk. vand

1 æg

lidt revet citronskal

vaniljesukker el. lign.

Rulles til boller, klemmes flade og bages 5 min. på hver side på en tør stegepande.



## Brune kager (frk. Carstensen)



1250 g mel  
500 g sirup  
500 g melis  
500 g margarine  
125 g hakkede mandler, hakket pommerantskal og sukat.

2 teske hjortetaksalt, 2 teske st. Nellike, 4 kanel, 4 kardemomme, æltes koldt sammen, trilles til stænger som hviler til de er hårde og kolde, skæres derefter ud i små tynde kager, som bages lysebrune.

## **Brune kager (Gudmors)**

**500 g sirup (helst mørk)**

**500 g st. melis**

**500 g fedt eller margarine**

**3 teske natron**

**cirka 1000 g mel**

**Krydderier**

**Rulles i stænger og skæres ud.**

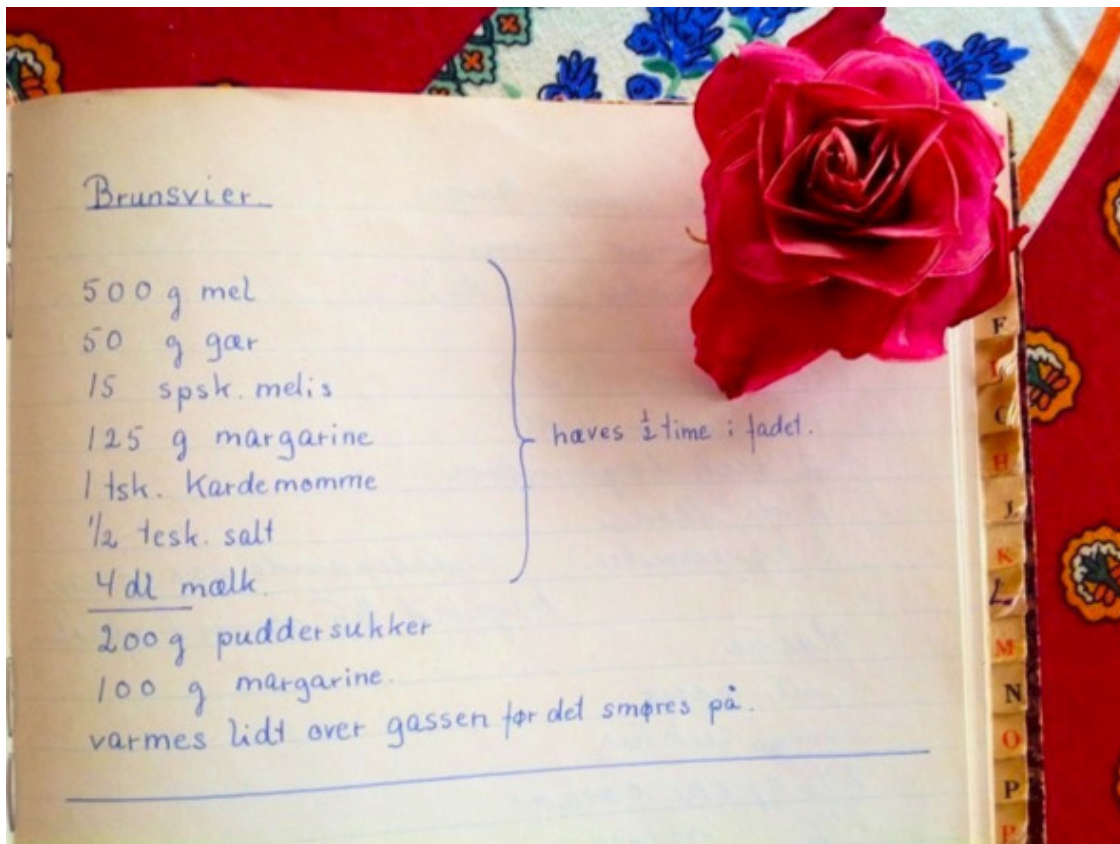
## Brun lagkage (Grethe)



255 g mel  
255 g sukker  
98 g smør  
98 g kakao  
1,8 l sød mælk  
1 tsf. fuld natron  
3 æg

Æggeblommerne røres med sukker. Mælk, kakao og smør koges, af sv. kommes i æggesnapsen. Derefter melet med natron i det sidste mel. Stift piskede hvide. Ikke for stærk varme i ca. 15 min.

## Brunsvier



500 g mel  
50 g gær  
15 spsk. melis  
125 g margarine  
1 tsk Kardemomme  
1/2 tsk. salt  
4 dl mælk  
Haves 1/2 time i fadet.

200 g puddersukker



## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.