

IRINA BJØRNØ

Fru Jensens Hemmelige Kageopskrifter



Irina Bjørnø
Fru Jensens Hemmelige
Kageopskrifter

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=40488809
ISBN 9785449622037

Аннотация

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, gulf 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.

Содержание

Fru Jensens Hemmelige Kageopskrifter	5
Fru Jensens Hemmelige Kageopskrifter	8
A	11
Astakage	11
B	13
Boller stegt på tør pande	13
Brune kager (frk. Carstensen)	15
Brune kager (Gudmors)	17
Brun lagkage (Grethe)	18
Brunsvier	20
Конец ознакомительного фрагмента.	22

Fru Jensens Hemmelige Kageopskrifter

Irina Bjørnø

Proofreader Inger Guldberg

© Irina Bjørnø, 2019

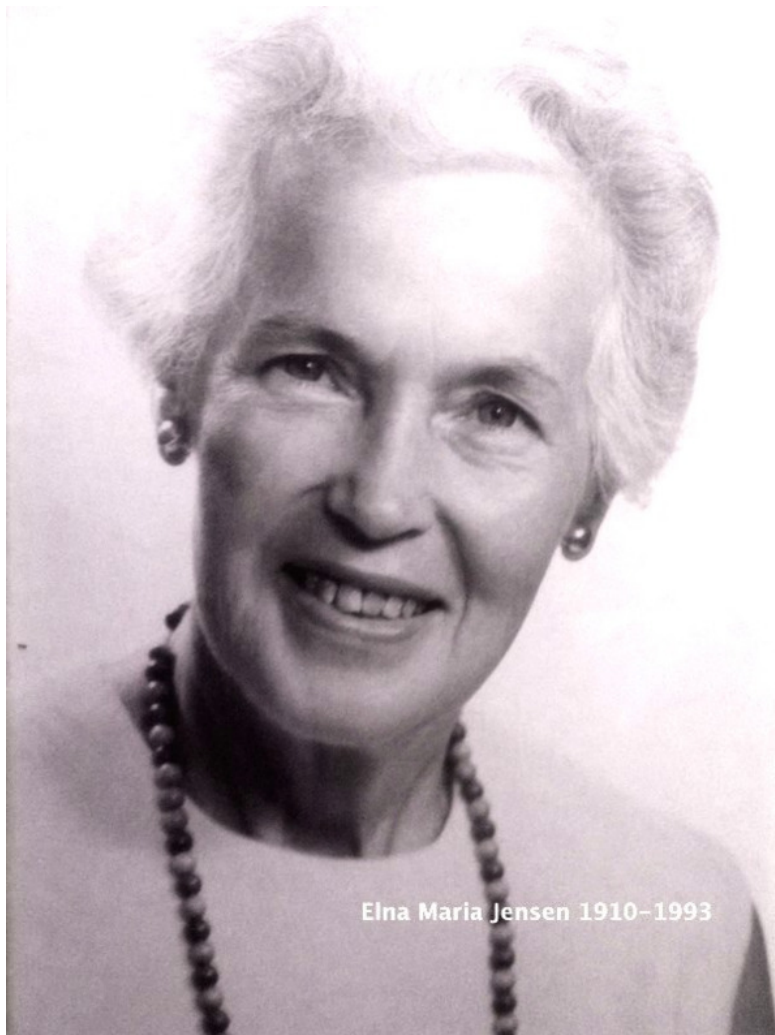
ISBN 978-5-4496-2203-7

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.



Elna Maria Jensen 1910-1993

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.

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.



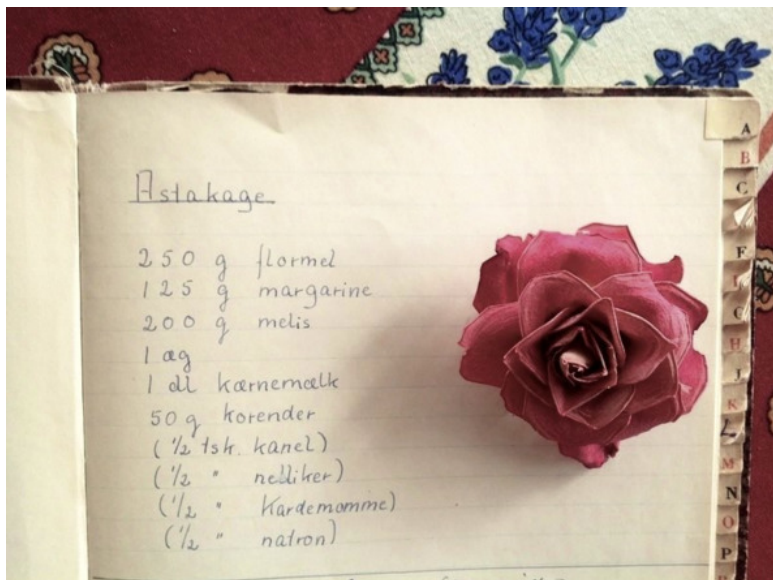
Jeg håber, at denne bog med mange af min mors dejlige kageopskrifter, hos bogens brugere må bidrage til den samme følelse af hjemlig hygge og samhørighed, duften af friskbagte kager skabte i mit barndomshjem. Og smagen af kagerne var simpelthen vidunderlig. Det undrer vist ingen, at kagerne blev spist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

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,
vanillesukker ell. lign. rulles til boller, klemmes
flade og bages 5 min. på hver side på en tør stegepande.



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 hjörtetaksalt, 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)



Brun lagkage (Grethe)

255 g mel
255 g sukker
98 g smør
98 g kakao
1,87 sød mælk
1 tsk. natron
3 æg

Æggeblommerne røres med sukker. Mælk, kakao og smør køges, afsv. kommer i æggesnapsen. Derefter melet med natron i det sidste mel. Stift piskede hvider. Ikke for stærk varme i ca. 15 min.

Brunsv

500 g
50 g
15 sp
125 g
1 tsk.
1/2 tes
4 dl
200 g
100
varme

255 g mel

255 g sukker

98 g smør

98 g kakao

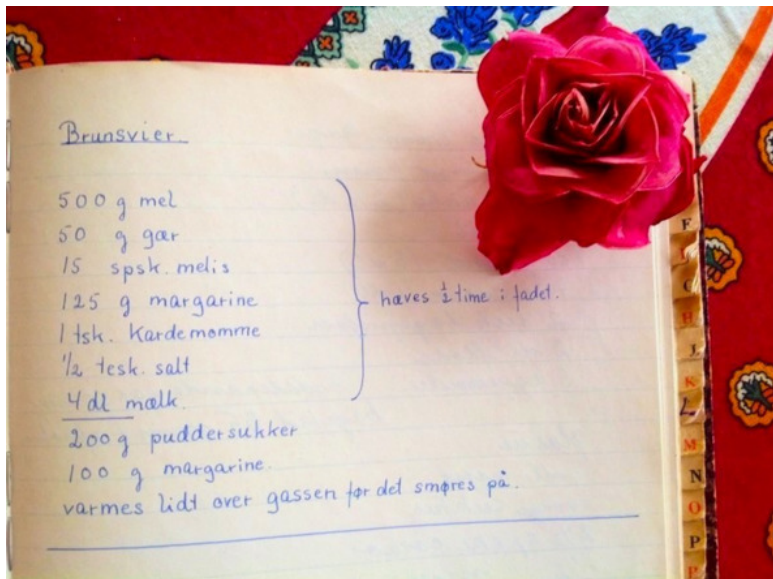
1,8 l sød mælk

1 tsk. 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
1tsk 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.