

Grefsen skolekorps sine kakeoppskrifter

Her ser dere noen fantastisk gode kakeoppskrifter. Disse kan anbefales da vi vet dette er kaker som går så det suser på våre arrangement. Har du innspill til flere kakeoppskrifter er det bare å gi beskjed til noen i arrangement komiteen.

Oppskriftene er kun ment som inspirasjon og det er ingen krav om at du bruker disse 😊

Vel bakt!



Table of Contents

Oppskrift på sjokoladecake	2
Brownies	3
Gulrotkake.....	4
Tradisjonell Sjoladecake	5
Blåbærmuffins	6
Boller	7
Kannelsnurrer	8
Firkløverkake	9

Oppskrift på sjokoladekake

KAKE

3 egg + 4,5 dl sukker piskes

225 g smeltet smør/Melange

6 dl hvetemel

3 ts bakepulver

3 ts vaniljesukker

3 ss kakao

3 dl melk

Stekes midt i ovnen i 30 minutter. 175 grader i langpanne

GLASUR TIL SJOKOLADEKAKE

300 g melis

125 g smeltet melange

3 ss kaffe

2 ts vaniljesukker

2 ss kakao

Glasuren helles over varm kake.

Brownies

6 egg

8 dl sukker

3 ts vaniljesukker

4,5 dl hvetemel

300 gr smeltet margarin

8-10 ss kakao

Egg og sukker røres sammen for hånd. Ha i resten av ingrediensene.

Bruk stor langpanne. Stek i 25-35 minutter ved 180 grader, nederste rille.

Gulrotkake

KAKE:

6 egg

6 dl sukker

6 dl hvetemel

3 ts bakepulver

3 ts vaniljesukker

3 ts natron

3 ts kanel

3 ss olje

9 dl raspet gulerot

Visp egg og sukker til eggedosis. Ha i resten av ingrediensene.

Hvis det er mye vann i gulerøttene, bør du ha i 1-2 dl ekstra hvetemel. Røren skal være tykk. Ha i langpanne, og stek på 175 grader i 40-50 minutter.

GLASUR TIL GULROTKAKE

400 gr naturell ost

300 gr melis

300 gr smør

Dette blir litt mye krem og du kan redusere mengden litt, men halv mengde blir knapt igjen.

Bland ingrediensene, rør det glatt og smør den utover kaken etter at den er blitt kald. Kaken kan gryses både med og uten glasur.

Tradisjonell Sjokoladekake

Dette er en skikkelig tradisjonell, saftig sjokoladekake med glasur som legger seg tjukk oppå kaken!
Den er også superlett å lage

Kake

- 500 g sukker
- 4 egg
- 3,75 dl melk
- 450 g hvetemel
- 4 ts vaniljesukker
- 4 ts bakepulver
- 4 ss bakekakao
- 300g margarin

Fremgangsmåte:

Egg og sukker piskes til eggedosis. Bland i melken før du tilsetter det tørre. Smeltet margarin tilsettes til slutt. Bruk gjerne mikser for å få en jevn røre. Røren helles i smurt langpanne og kaken stekes på nederste rille på 200 grader i ca 30 minutter. Steketid avhenger veldig på størrelsen på langpannen. Når jeg har hatt røren i en langpanne som er litt mindre enn de største størrelsene, har steketiden kunnet bli vesentlig lenger. Sjekk med pinne om den er ordentlig stekt.

Glasur

Her følger jeg rett og slett oppskriften på glasur på Regias bakekakaopakke

- 250 g margarin
- ½ dl kaffe
- 500 g (vel 8 dl) melis
- 4 ts vaniljesukker
- 2 ss kakaopulver

Fremgangsmåte

Smelt margarinen på middels varme og tilsett kaffen. Bland inn det tørre og rør det over varmen til blandingen er jevn, må ikke koke

Blåbærmuffins

Oppskrift til 12 store ("amerikanske") eller 20 mindre former

Røre:

- 125 g margarin
- 4 ½ dl hvetemel
- 1 ¼ dl strøsukker
- 3 ts bakepulver
- 1 egg
- 1 ¼ dl melk
- 1 ¼ dl kulturmilk
- 2 dl blåbær + ¼ dl hvetemel

Vaniljestrøssel:

- 1 ¼ dl hvetemel
- ¾ dl strøsukker
- 1 ss vaniljesukker
- 60 g smeltet margarin

Fremgangsmåte:

- Sett ovnen på 180 grader
- Smelt margarin og la det kjøle seg noe
- Bland hvetemel, sukker og bakepulver i en skål
- Visp egget og visp deretter i margarin, melk og kulturmilk
- Lag en fordypning i de tørre ingrediensene og rør i eggeblanding
- Bland i bærene med hvetemel og rør dem forsiktig ned i røren bare slik at alt blandes.
- Fordel røren i formene nesten opp til formkanten
- Lag vaniljestrøssel ved å blande alle ingrediensene og strø på toppen av hver form
- Stek mitt i ovnen i 25-30 minutter for store muffins og noe kortere for små. Kjenn med en stikke. Hvis bærene er fryste kan dette forlenge steketiden noe

Boller

Ingredienser til deig:

- 5 dl melk
- 50 g gjær (1 pk)
- 1 egg
- 150 g sukker
- 2 ts malt kardemomme
- 900 - 1000 g hvetemel
- 150 g Margarin (romtemperert)
- egg (sammenvispet til pensling)

Fremgangsmåte

- Varm melken til litt under "fingervarm". Smuldre gjæren i melken i bakebollen, tilsett egget og alt det tørre. Hold av litt av melet til justering underveis dersom behov. Elt deigen i kjøkkenmaskin med eltekrok på lav til middels hastighet i 5-10 min.
- Tilsett margarin i små terninger og elt videre til deigen slipper bakebollen og margarinen er godt fordelt, ca. 5-10 min.
- La deigen heve til dobbel størrelse, ca. 1 time.
- Trill ut boller (ca. 30 stk) og plasser dem på stekeplate med bakepapir. Etterhev under klede. Pensle med et sammenvispet egg før steking.
- Stekes ved 200°C i ca. 10 min til bollene er gjennomstekte og har fin, gyllen farge.
- Dersom deigen skal blandes og eltes for hånd kan margarinen smeltes, eventuelt kan Flytende Melange brukes, og blandes med melken.

Kannelsnurrer

Deig:

- 1 pk gjær
- 75 g Melange margarin
- 3 dl melk
- 3 ss sukker
- 8 dl hvetemel

Fyll:

- 4 ss margarin
- 3 ss sukker
- 1,5 ts kanel
- 1 stk egg til pensling

Pynt

- mandler, finhakket
- perlesukker

Fremgangsmåte:

Del opp gjæren i en bakebolle. Smelt margarin i en liten kjele ved lav varme. Ta kjelen av kokeplaten og tilsett melken. Væsken skal være fingervarm. Hell blandingen i bakebollen og rør ut gjæren. Rør inn sukker. Rør melet inn i væsken. Arbeid deigen godt til den slipper bollen. Dekk bakebollen med plast og la den heve til dobbel størrelse, ca. 30 minutter. Lag fyllet ved å røre margarin, sukker og kanel sammen til en myk krem. Dryss lit mel på bordet og del deigen i to. Trill hvert emne til en lang pølse på ca. 20 cm. Kjevle hver pølse til et rektangel på ca. 25 x 40 cm. Smør kanelkremen i et tynt lag utover hver leiv. Rull leivene fast sammen til pølser fra den lengste siden og del hver pølse i 16 like tykke skiver. Legg kannelsnurrene med snittflaten opp på bakeplater dekket med bakepapir. Bruk god avstand. La kannelsnurrene etterheve under et klede i ca. 30 minutter. Sett ovnen på 225 grader. Pensle kannelsnurrene med det sammenvispede egget og dryss med mandler og perlesukker. Stek kannelsnurrene på rille nr. 2 i ca. 8 minutter. Avkjøl på rist.

Firkløverkake

Røre:

- 6 egg
- 8 dl sukker
- 375 g hvetemel
- 1 ½ ts bakepulver
- 300 g hasselnøtter eller mandler
- 150 smeltet margarin

Fremgangsmåte:

- Egg og sukker piskes til eggedosis
- Vend forsiktig inn hvetemel
- Mal hasselnøtter eller mandler (gjerne 50/50) ig ha det i deigen sammen med margarin
- Stekes på nederste rille på 180 grader i ca 30 minutt

Glasur:

- Smelt 300 g firkløver og 8 ss melk på svak varme og smør over kaka