

## Sju kakor från långpannan

Enkelt bak med kakor från långpannan. Här finns sju favoriter.

### 7 Recept

---



Foto: Holger Edström

#### Fru Grills kardemummabröd med äpplen

Ingredienser 35 bitar

200 g	smör
2 st	ägg
3 dl	strösocker
8 dl	vetemjöl
2 tsk	bakpulver
2 tsk	kardemummakärnor, nystötta
3 dl	mjök

#### Fyllning:

4 st	äpplen
3 msk	pärsocker
20 st	sötmandlar, grovhackade

#### Tillagning

---

Många bitar, lätt och snabbt gjort i långpanna.

1. Sätt ugnen på 175°. Smörj och bröa en långpanna, 30 x 40 cm. Smält smöret och låt det svalna.
2. Vispa ägg och socker pösigt.
3. Blanda mjöl, bakpulver och kardemumma och blanda sedan ner i äggpöset tillsammans med smör och mjök. Häll smeten i pannan.
4. Skala eventuellt, kärna ur och skär äpplena i klyftor. Tryck ner äppelklyftorna i smeten. Strö över pärlsocker och mandel.
5. Grädda i nedre delen av ugnen ca 35 min. Ta ut och låt svalna och skär sedan i bitar.



Foto: Holger Edström

## Fru van den Bos äppelcheesecake

### Ingredienser 25 bitar

---

5 dl	vetemjöl
1,5 dl	brun farin, eller råsocker
100 g	sötmandel, finhackad
200 g	smör, kallt

### Fyllning:

---

500 g	naturell färskost
1,5 dl	strösocker
2 st	ägg

### Garnering:

---

3 dl	äppelmos
0,5 st	påse mandelspån, rostade (à 50g)

### Tillagning

---

Många bitar, lätt och snabbt gjort i långpanna.

1. Sätt ugnen på 175°. Hacka ihop mjöl, socker, mandel och smör till en smuldeg.
2. Ta undan 2 dl till strössel. Kläm ut resten i en smord form eller liten långpanna, ca 20 x 35 cm.
3. Grädda mitt i ugnen ca 12 min tills den har börjat få färg.
4. Vispa färskost, socker och ägg till en jämn smet. Bred ut smeten över den varma botten och grädda ca 15 min.
5. Bred ut äppelmos på kakan. Blanda resten av smuldegen med mandelspån och strö blandningen över äppelmoset. Grädda ytterligare ca 15 min.
6. Låt kakan kallna. Ställ den sedan i kylan ca 3 tim. Skär kakan i rutor eller trekanter.



Foto: Hans Mårtensson

## Mördegskaka med svartvinbärsglasyr

Ingredienser 12 bitar

5 dl	vetemjöl
1 dl	strösocker
1 msk	bakpulver
1 msk	vaniljsocker
150 g	smör, kylskåpskallt
1 st	ägg

### Fyllning 1:

1,5 dl	sötmandel, finhackad
250 g	mandelmassa
2 st	bittermandlar, rivna
1 st	ägg
25 g	smör, rumsvarmt

### Fyllning 2:

svartvinbärssylt

### Glasyr:

3 dl	florsocker
2 msk	vatten

### Tillagning

För långpanna ca 30 gånger 40 centimeter.

1. Sätt ugnen på 175 grader. Klä en långpanna med smort bakplåtspapper.
2. Blanda mjöl, socker, bakpulver och vaniljsocker på bakkbordet och hacka ner smöret, tillsätt det lättvispade ägget och arbeta ihop degen. Kavla ut degen till en rektangel, cirka 30 gånger 40 centimeter och lägg den i långpannan. Ställ kallt en liten stund.
3. Skålla, skala och finhacka mandeln, riv mandelmassan grovt och bittermandeln fint ner i en bunke. Tillsätt mandeln, det lätt vispade ägget och smöret. Rör tills smeten är mjuk och bredbar. Bred smeten över mördegen och grädda mitt i ugnen i cirka 20 minuter.
4. Bred ett tunt lager sylt på den heta kakan. Låt kakan svalna och ställ den sedan kallt.
5. Rör ihop ingredienserna till glasyren. Prova med en kaka, är glasyren för tunn så rör ner mer florsocker, är den för tjock avhjälps det med några droppar vatten. Skär kakan i 5 centimeter breda remsor, pensla eller bred på glasyren och skär sedan 2 centimeter breda snittar.



Foto: Brice Toule

## **Klassiska brownies**

### Ingredienser 1 långpanna

125 g	smör
200 g	mörk choklad
4 st	ägg
3 dl	strösocker
1 tsk	vaniljsocker
2 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver

### Tillagning

---

Brownies med choklad och lite vaniljsocker – enklare kan det inte bli. Klipp ut en schablon i vanligt skrivpapper och pudra florsocker i ett fint mönster över varje kaka.

1 Värm ugnen till 175 grader. Smält smör och choklad. Vispa ägg och socker. Rör ner vaniljsocker och mjöl blandat med bakpulver. Tillsätt den smälta chokladblandningen.

2 Häll smeten i liten långpanna och grädda cirka 20 minuter.

3 Låt svalna och skär sedan i kvadrater. Pudra med florsocker.



Foto: Olof Abrahamsson

## Chokladrutor med tosca

### Ingredienser 42 rutor

4 st	ägg
6 dl	socker
150 g	smör
1 dl	kakao
2 tsk	vaniljsocker
2 krm	salt
3 dl	vetemjöl

### Kokostäcke:

200 g	kokos, flingor
2 dl	socker
1 dl	sirap, ljus
1,5 dl	grädde
75 g	smör

## Tillagning

---

Recept för långpannan passar extra bra när man är många! En karamellig kokostosca gör de här chokladrutorna extra festfina.

1 Vispa ägg och socker pösigt. Smält smöret och rör i. Blanda kakao, vaniljsocker, salt och mjöl och sikta ner i smeten.

2 Blanda och bred ut i en långpanna med bakpapper. Grädda mitt i ugnen i 200 grader, 15 minuter.

3 Blanda alla ingredienserna till kokossmeten i en kastrull och sjud på svag värme under omrörning i 5 minuter.

4 Bred över kakan och grädda i 10 minuter till. Låt kallna och skär i rutor.



Foto: Ove Lindfors

## Blåbärsrutor

Ingredienser 40 stycken

---

200 g	smör
6 dl	strösocker
4 st	ägg
6 dl	vetemjöl
1,5 tsk	vaniljsocker
5 dl	färska eller frysta blåbär
50 g	mandelspån

## Tillagning

---

På sommaren kan man passa på att njuta av lyxen att baka med färska bär, men under resten av året går det lika bra med frysta.

1. Sätt ugnen på 175 grader. Klä en långpanna med bakplåtspapper.
2. Smält smöret och låt det svalna. Rör ner socker, ägg, mjöl och vaniljsocker i smöret. Blanda till en slät smet.
3. Häll smeten i långpannan. Strö över bär och mandelspån.
4. Grädda i mitten av ugnen 30-35 minuter. Drag kakan ur pannan med hjälp av pappret och lägg på ett galler. Låt kakan svalna under långpannan och skär den sedan i rutor.



Foto: Ulrika Pousette

## Mjölchokladkaka med björnbär

Ingredienser 30 bitar

### Smuldeg:

100 g	smör
1 dl	farinsocker
2 dl	müsli
1 dl	vetemjöl
0,5 msk	kakao

### Mjölchokladkaka:

75 g	smör
75 g	mjölchoklad
3 st	ägg
3 dl	strösocker
2,5 dl	vetemjöl
0,5 dl	kakao
0,5 tsk	bakpulver
4 dl	björnbär eller hallon, (200 g)
2 msk	strösocker
1 msk	maizena majsstärkelse

### Garnering:

50 g	mjölchoklad
------	-------------

### **Tillagning**

Saftiga chokladrutor som även kan göras med hallon.

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Skär smöret i kuber och blanda med farinsocker, müsli, vetemjöl och kakao till en smuldeg.
3. Smält smör och choklad i mikrovågsugnen eller över vattenbad. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda mjöl, kakao och bakpulver. Rör ner smör och choklad i smeten och tillsätt de torra ingredienserna. Rör ihop till en jämn smet.
4. Häll smeten i en långpanna klädd med bakplåtspapper.
5. Vänd bären i strösocker och majsstärkelse och fördela bären över smeten. Strö över smuldegen.
6. Grädda kakan mitt i ugnen ca 30 min. Låt kakan kallna.
7. Smält chokladen i mikrovågsugn eller över vattenbad och ringla den över kakan och låt stelna. Skär kakan i bitar. Förvara i kylan eller frysa in.