



Uppskriftir til jólahugna

Jólabollar
Piparnøtur
Rómkúlur
Karamellur

Jólauppskriftir



Landsmiðstöðin

Jólabollar

(16 bollar)

Amboð:

2 bollar, sleiv, el-tyril, súpiskeið-mál, dl-mál, líttla grýtu, teskeið-mál, reint viskistykki, knív, fjöl, bakipappír, kopp, gaffil, pensil, bakirist, køkspappír og breyðkurv.

Tilfar:

50 gr.	ger (1 pk.)
$\frac{3}{4}$ dl	mjólk
2	egg
2 spsk.	sukur
125 gr.	smeltað margarin
300 gr.	hveitimjøl (uml. 5 dl.)
1 tsk.	kardamummur
$\frac{1}{2}$ tsk.	salt
50 gr.	rosinur (1 dl.)
40 gr.	sukat (1 lítill pakki)

Pynt: eitt egg

Afturvið: te

Arbeiðsháttur:

1. Lat mjólkina í annan bollan, morla gerina niðurí og rør við sleivini, til gerin er upployst.
2. Lat eggini og sukrið í hin bollan og píska til hvítt skúm við el-tyrillinum.
3. Set grýtuna útá við margarininum, og tak grýtuna av hitanum, tá ið margarinið er smeltað.
4. Lat alt tilfarið - uttan rosinurnar og sukatið - í mjólkina, men elt mjølið í so við og við so mikið, at deiggið sleppur bollanum.
5. Rør deiggið fyrst saman við sleivini, og elt tað síðan við hondunum.
6. Tá ið deiggið er lætt og mjúkt, legg so tað reina viskistykkið yvir bollan og set tað at ganga í 15 min., til deiggið er gingið til tað tvífalda.
7. Legg bakipappírið á bakiplátuna.
8. Sker sukatið í smá petti á fjølini.
9. Tá ið deiggið er gingið, elt so rosinurnar og sukatið uppí.
10. Rulla deiggið í tvær pylsur og sker tær í 16 petti.
11. Evna pettini til 16 bollar, trýst teir flatar og legg teir á bakiplátuna.
12. Legg viskistykkið yvir bollarnar og set teir at ganga í 10 min. aftrat.

— — — —

Pynt:

14. Brót eggíð niður í koppin og píska tað við gaflinum.

15. Pensla bollarnar

16. Set plátuna á mittasta fals í ovnum.

17. Baka bollarnar í uml. 15 min.

— — — —

18. Set vatn útá til te.

— — — —

19. Drag bakipappírið av bakiplátuni yvir á bakiristina og køl bollarnar eina løtu.

20. Legg eina borðverju á borðið og set tekannuna á hana.

21. Legg køkspappír í breyðkurvina og legg bollarnar í hana, tá ið tú setur á borðið.

Piparnøtur

(uml. 100 køkur, 1 pláta)

Amboð:

Bakipláta, bakipappír, bolla, dl-mál, teskeið-mál, knív, bakirist og køkufat.

Tilfar:

125	gr.	bleytt margarin
90	gr.	sukur (1 dl.)
1		egg
1	tsk.	sirop
200	gr.	hveitimjøl (3 1/3 dl.)
1	tsk.	natron
1/2	tsk.	kanel
1/2	tsk.	nelikar
1/2	tsk.	pipar
1/2	tsk.	kardamummur

Afturvið: te

Arbeiðsháttur:

1. Set ovnin á 175 st. og legg bakipappír á bakiplátuna.
— — — —
2. Koyr mjølið og kryddið í bollan og blanda tað væl saman.
3. Koyr so tað, ið eftir er av tilfarinum, í bollan.
4. Knoða alt tilfarið til mjúkt deiggj.
5. Mjókva borðið, býtt deiggið í 5 partar, rulla partarnar til 5 tunnar stengur og sker hvørja stong í 20 petti.
6. Evna pettini til smáar kúlur, legg kúlurnar á plátuna, legg 10 kúlur á hvørt rað og legg 10 røð.
7. Set plátuna á mittasta fals í ovninum.
8. Baka piparnøturnar í uml. 10 min.
— — — —
9. Set vatn útá til te.
— — — —
10. Drag bakipappírið av bakiplátuni yvir á bakiristina og set køkurnar at kølna eina løtu.
11. Legg eina borðverju á borðið og set tekannuna á hana.
12. Legg piparnøturnar á køkufatið og set á borðið.

Rómkúfur

(1 kókufat)

Amboð:

Bolla, súpiskeið-mál, dl-mál, knív, flatan borðdisk og kókufat.

Tilfar:

250 gr.	havragrýn (uml. 8 dl.)
200 gr.	sukur (2¼ dl.)
100 gr.	bleytt margarin ella smør
1 dl.	kaffi
3 spsk.	kakao
3 spsk.	rómddropar

Pynt: Uml. 2 dl. kokusmjøl at rulla kúlurnar í.

Arbeiðsháttur:

1. Koyr kokusmjølið á borðdiskin.
2. Koyr alt tilfarið í bollan.
3. Knoða tilfarið væl saman.
4. Být deiggið í fýra partar og Karamellur

Tilfar:

2 dl.	rómi
2 dl.	sirop
2 dl.	sukur
100 gr.	margarin

Verður kókað saman ½ til 1 tíma við lágum hita (skal prutla).

Karamellroynd:

Tak 1 tsk. úr grýtuni og halt tað undir kalt vatn. Um tað storknar ella kann rullast, er liðugt kókað.

Stoyt tilfarið á bakipappír (smurt við margarini). Tá ið tað er kólnað eitt sindur, verður tað klipt í passandi bitar.

Verður innpakkað (ikki í silvurpappír).

rulla tað í 4 stengur.

5. Sker stengurnar í petti - uml. 15 - uml. 60 petti samanlagt.
6. Evna pettini til kúfur, rulla tær í kokusmjølinum og legg tær á kókufatið.
7. Set køkurnar á eitt kalt stað at stadna.

Karamellur

Tilfar:

2 dl.	rómi
2 dl.	sirop
2 dl.	sukur
100 gr.	margarin

Verður kókað saman $\frac{1}{2}$ til 1 tíma við lágum hita (skal prutla).

Karamellroynd:

Tak 1 tsk. úr grýtuni og halt það undir kalt vatn. Um það storknar ella kann rullast, er liðugt kókað.

Stoyt tilfarið á bakipappír (smurt við margarini). Tá ið það er kólnað eitt sindur, verður það klipt í passandi bitar.

Verður innpakkað (ikki í silvurpappír).