

10

Barnavinarligar jólauppskriftir

snar

Útgáva til Snar

@ Nám 2025

Myndirnar í heftinum eru gjørdar við vitlíki (AI) og eru vegleiðandi. Uppskriftirnar eru royndar og tillagaðar, soleiðis at børn kunnu vera við.

Tíðirnar til bakstur ella kóking kunnu skifta - alt eftir amboðum ella tilfari.

Vaksin skulu hava eftirlit við børnunum, um tit fáast við heitar løgir, t.d. karamell ella smeltaða sjokolátu.

snar

Greytrís

Nøgd: 2–4 fólk • Tíð: uml. 40–45 min.

Amboð
Grýta við loki og tjúkkum botni, træskeið, desiliturmát/vekt, skál.

Tilfar
- 2 dl vatn
- 180 g greytrís (uml. 2¼ dl)
- 1 l mjólk (feit mjólk)
- ¼ tsk. grovt salt
- 50 g smør (at leggja á greytin)
- kanelsukur: 4 spsk.. sukur og 2 tsk. kanel
- smakka til við salti.

Soleiðis gert tú
1. Koyr vatn og rís í grýtu og kóka við miðal hita í uml. 2 min. Rør í grýtuni.
2. Hell mjólkina í, kóka upp og rør alla-tíðina.
3. Lækka hitan. Kóka við lágum hita í uml. 10 min., Rør javnan.
4. Legg lok á og kóka víðari í uml. 30 min. Rør ofta.
5. Um greyturin er tunnur, kóka einar 5–10 min. aftrat.
6. Blanda sukur og kanel.
7. Oys heita greytin í eina skál, stroy kanelsukur omaná og legg smørklump í miðjuna.





Karamellbátar

Tíð: uml. 30 min + 1 t í køliskápi
Nøgd: uml. 24 bitar

Amboð
Djúp grýta við tjúkkum botni, metalskeið, knívur, skeribretti, bakipláta við bakipappíri, smáir pinnar.

Tilfar
- súrepli
- 200 g putursukur
- 100 g smør, skorið í bitar
- 1 dl rómi

Soleiðis gert tú:
1. Legg bakipappír á eina bakiplátu.
2. Sker súreplini í fjórðingar - sker so fjórðingarnar í 2 ella 3 partar. Koyr kjarnurnar burtur.
3. Hita putursukur í grýtu á miðal hita. Rør í, tá ið tú sært, at tað so líðandi verður flótandi. Lat putursukrið standa á hitanum, til tað hevur ein gyltan ljósabrúnan lit.
4. Tak grýtuna av hitanum og legg smørpetti í. Rør varliga og koyr at enda róman í blandingina.
5. Set súreplini á pinnar og dyppa tey í blandingina.
6. Legg á bakipappír og set kalt í minst ein tíma.

Jólasletur

Tíð: uml. 20 min (ongin bakstur)

Amboð
Glaskál, lítil knívur, skeið, baki-pappír.

Tilfar
- smáir bommstavir
- sjokulátapuntar (t.d. Cad-bury)
- 100 g sjokulátu (at smelta)
- smáar figur-køkur (t.d. Tom & Jerry)
- smá reyð Smarties ella M&M (nøs)
- saltstengur (horn)

Soleiðis gert tú
1. Smelta sjokulátu í glas-skál. (Set skálina í kókandi vatn). Tit kunnu eisini brúka mikroovn, men ver varin - sjokoláta klumpar, verður hon ov heit.
2. Legg bakipappír á plátu. Tak plast av bommstavum og legg tveir og tveir saman, uml. 2-3 cm ímillum.
3. Smyr eitt lag av smeltaðari sjokulátu á niðaru síðu á einum sjokolátapunti og set puntin fastan á tveir stavar. Rætta teir til, so krókarnir venda uppeftir.



Jólatrø

Nøgd: 16 • Tíð: uml. 1 tíma



Amboð
Ovnur, muffinspláta, 16 pappírsformar (uml. 1 dl), stór glasskál, pískari, deiggjskavari, lítil grýta.

Tilfar
- 250 g hveitimjøl (uml. 3¾ dl)
- 250 g sukur (uml. 3 dl)
- 50 g kakaopulvur (uml. 1 dl)
- 3 tsk. bakipulvur
- ½ tsk. grovt salt
- 2½ dl mjólk
- 2 egg
- 100 g smør, smeltað og kølt niður
- 175 g hakkað myrk sjokuláta ella sjokulátuknappar

Smørkrem
- 200 g smør, bleytt
- 380 g flormelis
- fruktfarvu - reyða ella grøna
- 2 spsk. mjólk

Pynt
- Smarties (til "kúlur" á "jólatræið")
- 1 lítil reyð sjokulátukúla á toppin

Soleiðis gert tú:
1. Hakka sjokulátu og smelta smør.
2. Hita ovnin: 225 stig og set pappírsformar í muffinsplátuna.
3. Sálda mjølið og blanda alt tað turra saman í einum bolla: sukur, mjøl, kakao, bakipulvur og salt. Ger eina lítla kullu í miðjuna.
4. Píska mjólk og egg og hell hetta í kulluna saman við tí smeltaða smørinum.
5. Rør alt skjótt saman við sleiv. Deiggið skal ikki rørast ov nógv.
6. Blanda hakkaðu sjokulátuna í deiggið. Goym uml. ½ dl.
7. Koyr deiggið í formarnar (uml. ¾ fullar) og legg tann ½ dl av sjokulátuni omaná.
8. Baka í 5 min við 225 stigum, lækka so til 200 stig og baka 10–15 min afturat. Prika við knívi fyri at vita um køkurnar eru lidnar. Er einki deiggj á knívinum, so eru tær lidnar.
9. Lat køkurnar kølna á rist.

Smørkrem
1. Píska smørið mjúkt. Píska flormelis so líðandi í (½ kopp í senn). Koyr fruktfarvu í, til liturin er sum tú vilt.
2. Píska mjólkina í at enda, so kremið verður linari.
3. Fyll ein posa við kreminum og sproyta "trø" á køkurnar.
4. Set Smarties á sum kúlur og eina stjørnu ella bommkúlu á toppin.

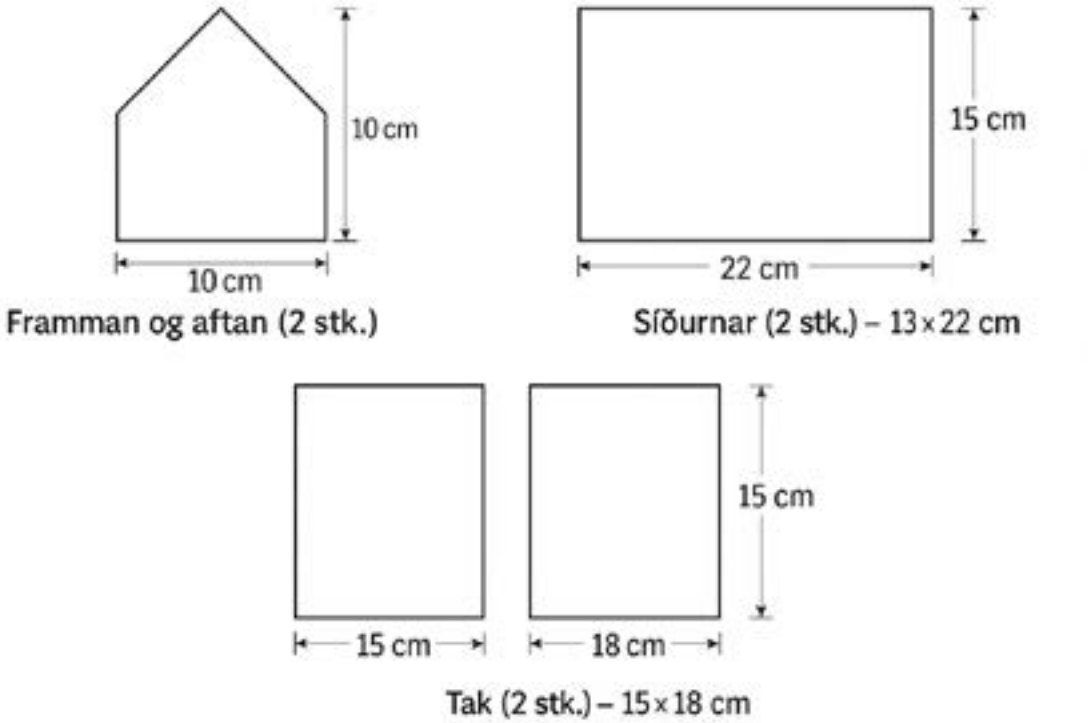
Piparkøkuhús

Tíð: uml. 1 tíma + 1 tíma í køliskápi,
og húsið skal standa í minst ein dag.

Amboð
Ovnur, stór skál, træsleiv, køksrulla, knívur, bakiplátur, bakipappír, bakirist, pláta/papp, smáir lutir at brúka sum tyngd.

Mát
* Framman og aftan:
  2 × 18 ×10 cm
* Síðurnar: 2 × 13 × 22 cm
* Tak: 2 × 15 × 18 cm

PREI: LES VÍÐARI Á NÆSTU SÍÐU



Tilfar

- 200 g smør
- 200 g pursukur
- 1 spsk. malið ingifer
- 2 tsk. kanel
- 500-600 g hveitimjøl
- 3 tsk. bakipulvur
- 2 egg
- 160 g myrkur siroppur

Glasurur

- 2 eggjahvítar
- 400–500 g flormelis
- 1 tsk sítrónsaft

Soleiðis gert tú

1. Hita ovnin til 180 stig.
2. Rør smør og pursukur saman.
3. Rør krydd, mjøl og bakipulvur í.
4. Rør egg og siropp í, til deiggið er fast.
5. Elt eitt sindur, být í fýra partar, pakka inn í plastfoliu og set í køliskáp í 1 tíma.
6. Rulla til uml. 5 mm. Legg skabelónir á og sker partarnar. Rulla leivdirnar uppaftur eftir tørvi.
7. Baka á plátu við bakipappíri í 15–20 min (gylt).
8. Flyt á rist og lat kølna – helst í ein dag.



Bygg húsið

1. Ger glasurin og legg pynt klárt í skálir ella á borðið.
2. Sker hurð/vindeygu í framman og aftan; sker hall á síðunum til takið.
3. Styrk takið. Smyr glasur á eina ál av bakipappíri og líma hana á baksíðurnar á báðum takpørtum, so teir hanga saman. Lat torna í uml. 30 min.
4. Pynta veggir við glasuri og góðgæti.
5. Líma veggir saman og set húsið fast á plátuna. Stuðla og flyt, til tað stendur stytt.
6. Legg takið á og stroy “kava” og strípur við glasurinum. Lat húsið standa í ein dag.

Pitsur

Nøgd: 3 trø • Tíð: uml. 40–45 min

Amboð
Ovnur, bakipláta, bakipappír, gaffil, knívur, rívijarn, formur til jólatrø (valfrítt).

Tilfar
- 1 pakki av smørdeigsplátu
- 1 spsk. kremostur
- 1 spsk. pesto
- 3 smátomatir, í tunnar skivur
- basilikum
- 100 g rivin cheddarostur

Soleiðis gert tú:
1. Hita ovnin: 200 stig (luft). Legg bakipappír á plátuna.
2. Rulla smørdeiggið varliga út á eitt borð og sker 3 jólatrø (goym leivdirnar).
3. Flyt trøini á plátuna og prika botnarnar fleiri ferðir við einum gafli.
4. Rør kremost og pesto saman og smyr tað á botnarnar. Legg 3 tomatskivur á hvørt træið. Stroy síðan basilikum og rivnan ost omaná.
5. Baka í 15–20 min., til deiggið er broyskið og gylt.



Smákøkur

Nøgd: uml. 40 av hvørjum slagi
Tíð: uml. 30 min. + 2 tímar í køliskápinum

Amboð
Ovnur, muffinspláta, 16 pappírs-formar (uml. 1 dl), stór glasskál, pískari, deiggjskavari, lítil grýta.

Tilfar - grunduppskrift
- 300 g hveitimjøl
- 150 g flormelis
- 300 g kalt smør, í smáum pettum
- 2 spsk. pískað egg

Tilfar - 3 ymisk sløg
A) Sjokuláta & ingifer
- 50 g fínhakkað myrkt sjokuláta
- 1 spsk. fínhakkað, søtt syltað ingifer

B) **Appelsin & kanel**
- 2 tsk. fínt rivið appelsinskal (ósproytað)
- ½ tsk. kanel

C) **Paranøtir & tranuber**
- 50 g fínthakkaðar paranøtir (tak 2 spsk. frá til pynt)
- 3 spsk. grovhakka turr tranaber
- ¼ tsk. kardumumma

Soleiðis gert tú
1. Rør flormelis og mjøl saman.
2. Koyr smør í blandingina. Morla tilfarið, til tað líkist líkist rivnum osti.
3. Rør eggið í og samla deiggið í ein klump.
4. Být deiggið í tríggjar líka stórar partar og ger trý ymisk sløg av smákøkum.



5. Ger tríggjar pylsur, uml. 20 cm langar. Pakka tær inn í plast og legg tær í køliskápið í 2 tímar (ella fryst í uml. 30 min).
6. Sker og pynta: Sker uml. ½ cm tjúkkar skivur. Legg á plátu við bakipappíri. Pynta køkurnar við nøtum við teimum 2 spsk. av nøtum, tú tókst frá.
7. Baka: Ovalaga í ovninum við 200 stig (vanligur ovnur) í uml. 7 min. Hygg javnan inn í ovnin, tí ovnar eru ymiskir, og ymiskt er, hvussu skjótt teir baka.
8. Kølna: Lat kølna á rist.

PREI: TIT KUNNU GERA MARMOR KØKUR VIÐ AT DEILA DEIGGIÐ Í TVEIR PARTAR OG LATA KAKAO Í ANNAN PARTIN



Havra-makrónur

Nøgd: uml. 30 • Tíð: uml. 40–45 min

Amboð
Ovnur, pláta við bakipappíri, gaffil, bolli/fat, mátiílæt ella køksvekt

Tilfar
- 250 g smør, bleytt
  250 g sukur
  1 egg
  200 g hveiti
- 300 g havragrýn
- 2 spsk kakao
  2 tsk bakipulvur
  2 tsk vaniljusukur
  4 tsk mandludropar

Soleiðis gert tú
1. Hita ovnin til 200 stig.
2. Koyr hveiti, sukur, havragrýn, kakao, bakipulvur, vaniljusukur og mandludropar í ein bolla og blanda alt væl saman.
3. Elt bleytt smør í blandingina. Elt væl og leingi.
4. Koyr eitt egg í og elt meira, til deigg-ið kemur saman í ein klump.
5. Rulla smáar kúlur og legg tær á plátu við bakipappíri.
6. Trýst ein gaffil á kúlurnar, soleiðis at tær verða flatar.
7. Baka í 6-12 minuttir.





Hjarta-vaflur

Nøgd: uml. 15 vaflur
Tíð: uml. 45 minuttir

Amboð
Vaflujarn, bolla, køksvekt og pískara

Tilfar
- 400 gr. margarin
- 385 gr. sukur
- 8 egg
- 1 kg hveiti
- 3 spsk. kardamummu
- 4 tsk. bakipulvur
- 2 tsk. natron
- mjólk

Soleiðis gert tú
1. Píska margarin og sukur saman.
2. Lat eitt og eitt egg í og píska væl ímillum
3. Blanda hveiti, karda-mummu, bakipulvur og natron saman og sálda hetta í bolla
4. Lat hóskandi av mjólk í deiggið og rør væl
5. Baka vaflurnar.

Bollar

Nøgd: 20-28 bollar • Tíð: uml. 1 tími

Amboð
Bolli, sleiv, máliílæt ella køksvekt, ovnur, bakiplátu við bakipappíri.

Tilfar
1 pk ger
2 dl vatn
3 dl mjólk ella hvíta
100 gr sukur
100 gr margarin ella 1 dl olju
1 egg
salt (eitt vet)
1 kg mjøl

Soleiðis gert tú
1. Hita vatn + mjólk/hvíta, so tað er lunkað. Koyr hetta í ein bolla og rør gerina í.
2. Rør sukur, margarin ella olju, egg og salt í bollan.
3. Koyr mjøl í so líðandi og rør, til deiggið er fast.
4. Elt deiggið væl.
5. Legg eitt viskistykki á bollan, og lat deiggið ganga til tað er dupult so stórt, t.e. uml. ein hálvan tíma.
6. Legg deiggið á borðið og být tað í 20–28 petti. Rulla og ger bollar.
7. Set bollarnar á eina plátu við bakipappíri, legg eitt viski-stykki á og lat teir ganga í einar 15-30 minuttir.
8. Hita ovnin til 200 stig og baka í uml. 10–15 min, til bollarnir eru gyltir.
9. Legg bollarnar á rist at kølna.





10

1. Greytrís
2. Karamellbátar
3. Jólasletur
4. Jólatrø
5. Piparkøkuhús
6. Pitsur
7. Smákøkur
8. Havramakrónur
9. Hjartavaflur
10. Bollar