

Upside down fersken kage – mums :-)

På sådan en onsdag – der er lige langt til weekenderne og vejret er små diset – ja så kan man lige så godt bage en kage

□



Det blev til en “Upside down” fersken kage – super nem og nøøjj den smager altså af et stykke mere!

Opskriften er engelsk og originalen kan findes [her](#) – men jeg har altså ændret lidt i den på følgende måde:

Ingredienser:

“karamellen” + ferskenstykker:

75 g. hvidt sukker

75 g. smør.

1 dåse halve ferskener

Dejen:

125 g hvidt sukker

200 g. mel

1 tsk. bagepulver

1/2 tsk. natron

1/2 tsk. salt.

2 æg

2 dl. kærnemælk

0,75 dl. rapsolie

safran – det der kan være mellem pegefingert og tommeltot.

1 spsk. hjemmelavet vaniljeessens

Fremgangsmåde:

Alle ingredienserne måles af – sørg for ***ikke*** at blande de tørre og våde ingredienser sammen med det samme.

Ovnen varmes op til 175 grader

Æg og sukker piskes lyse og luftige.

Olie, kærnemælk og vaniljeessens piskes derefter i æggemassen.

Stil til side et øjeblik.



Varm sukker og smørret i en støbejernspande, der kan tåle at komme med i ovnen.

Hver af de halve ferskener skæres ud i 4 både.



Når sukkeret og smørret er smeltet sammen og begynder at blive gyldent, skrues ned for varmen og ferskenbådene lægges nu forsigtigt ned i karamelsaucen.

PAS PÅ – det sprutter når du lægger dem ned i den meget varme karamelsauce, så bruge evt. en lang køkkenpincet, så du ikke brænder dig.

Når du har fået placeret alle de ferskenbåde der kan være i panden, så danner et pænt enkelt lag, skal du have pisket alle de tørre ingredienser i æg-, olie- og kærnemælksmassen.

Grunden til at du ikke må gøre dette før nu, er at så snart bagepulver og natron bliver fugtigt, begynder de at hæve, og

for at de ikke skal "tabe pusten" inden kagen skal bages, må de først komme i dejen nu.

Når du har pisket alle de tørre ingredienser sammen med de våde, hælder du forsigtigt kagedejen over ferskenerne og karamelsaucen i panden.

Skal gøre lidt forsigtigt, så du ikke skubber alle ferskenbådene ud af det mønster du har lagt dem i.

Når alt dejen er hældt på, sætter du panden ind i ovnen og bager den i ca. 30 min. på alm. ovn, IKKE varmluft.



Når de 30 min. er gået, tager du kagen ud af ovnen og vender den med det samme ud på et fad/tallerken eller hvad du nu vil servere den på.

Du er nødt til at gøre det med det samme fordi den ellers vil sætte sig fast i panden og så bliver "upside Down" princippet lidt svært at få succes med ☐

Sørg for at det du vender kagen ud på, evt. har en lille kant, da lidt af karamelsaucen gerne vil løbe ned af kagen – men det suger kagen i sig igen, når den står og sætter sig på fadet.

Som tilbehør kan man lave en lækker vaniljeis eller røre creme fraiche og vaniljesukker sammen.



Velbekomme og go' dag ☐

Gulerodsboller

Når vejret er gråt og vinden er kold, er der intet bedre end en kop kakao eller te sammen med en omgang nybagte boller.

Denne gang er det gulerodsboller efter fars opskrift, som han selv har opfundet og gerne vil være med til at dele med jer alle sammen.

For hvorfor ikke dele det gode med alle andre ☐

Ingredienser:

50 g. gær

4 dl. mælk, lillefinger lunt

4-5 gulerødder, skrallet og revet

100 g. margarine, stuetemperatur

2 tsk. sukker

2 tsk. salt

1 æg

ca. 900 g. mel (afhænger af type)

Fremgangsmåde:

Smuldr gær i en skål, lun mælken til den er "lillefinger" varm (altså så du kan holde din lillefinger i den, uden du føler det brænder).

Kom sukker i og ca. 1/3 del af melet.

Rør dette sammen ved medium hastighed på røremaskinen.

Tilsæt nu saltet, ca. 1/2 af det resterende mel og ælt det godt sammen.

Nu tilsættes de revne gulerødder og derefter margarinen, som er skåret i klodser og har fået stuetemperatur samt ægget.



Ælt godt sammen, til der ikke er flere synlige klumper margarine. Tilsæt lidt mel løbende.

Når du har kommet alle ingredienserne i, skal du bare lade røremaskinen, ælte dejen godt igennem, ca. 5 min. på medium hastighed.



Derefter lader du dejen hæve i ca. 30 min. i skålen.

Derefter hældes dejen ud på køkkenbordet og du kan nu med en dejskraber, dele dejen op i mindre stykker, som du blot sætter på en bageplade med bagepapir.



Lad dem atter hæve i 30 min. på bagepladen, og pensel dem med et sammenpisket æg, inden du bager dem i ca. 15-20 min. ved 175 grader varmluft.



Det er lidt forskelligt fra ovn til ovn, hvor længe de skal have, men du tjekker at de er bagt nok, ved at tage dem ud af ovnen, vende dem om og banke let på undersiden af dem. Hvis de lyder hule, så er de bagt nok, hvis ikke skal de lige have et par ekstra minutter.

Go' fornøjelse med opskriften og ha' en pragtfuld dag ☐

Fastelavnsboller

Så blev det igen fastelavn.

Sidste år nåede jeg det ikke, så i år skulle det være ekstra gode fastelavnsboller.

Så gik på jagt i det lille lokale hjemme bibliotek for kagebøger og stødte på Meyers kagebog.

Heri fandt jeg en opskrift på fastelavnsboller, hvor der både skulle kagecreme, marcipanremonce og chokolade i – muuumssss

□

Så fik hurtigt rørt dejen sammen – den var dog noget mere klistret end jeg synes en dej plejer at være, men nu skulle den have chancen. Den blev sat til at hæve tildækket i 30 min. på køkkenbordet, dækket med husholdningsfilm. (Normalt plejer jeg at bruge et viskestykke som jeg har fugtet lidt, men her blev det altså lige husholdningsfilm i stedet for.)



Imens dejen hævede lavede jeg marcipanremonce og vanilje kagecremen.

Marcipan remonce var blot marcipan, smør og sukker rørt til det hænger sammen og vaniljecremen blev i denne en omgang færdigmix, hvor kun mælken skal tilsættes. (lidt snyd, men såååå nemt □)



Efter 30 min. skulle dejen rulles ud til en størrelse på ca. 45 x 30 cm. og deles i 12 firkanter.

Men med en meget "levende" dej synes jeg altså at de blev alt for tykke.

Så jeg valgte at rulle dejen ud i den tykkelse jeg synes passer (det er nok ca. 5-7 mm. tykt) og så skære den til i målene 45 x 30 og dele det i 12 stykker. Derefter æltede og rullede jeg det fraskårne dej til en ny rektangel og fik 7 ekstra firkanter ud af det. Så det blev til 19 firkanter i alt.



På hver firkant kom først ca. en halv spiseskefuld kagecreme. Så en lille teskefuld marcipanremonce og i stedet for chokolade, fandt jeg en stump nougat som jeg skar i små stukket og lagde på toppen af "snasket" □

Så skulle de bare lukkes sammen så fyldet ikke kom ud under bagningen og det var lettest at gøre med dejen i begge hænder.



Fik listet dej firkanten op i den ene hånd og så kunne jeg folde og klemme de fire hjørner sammen og dermed få lukket fastelavnsbollen tæt sammen.



(Her viste det sig også at fordi dejen var så "levende" var det meget nemmere at få lukket den ordentligt sammen.)



Så på en bageplade med dem og husk at den del du har lukket sammen, skal ligge ned mod bagepladen, så går den nemlig ikke op, og du får også en pæn overflade at komme pynt på bagefter

□



De fik lov at efterhæve i 20 min. og så penslet med lidt vand inden de blev bagt ved 180° i 15 min.

Jeg brugte varmluft, da jeg havde flere plader i ovnen samtidigt. (temperaturen at altid lidt hokus pokus fra ovn til ovn.) Når de er bagt og kølet lidt af, kan du pynte som du synes.

F.eks. kan du smelte lidt chokolade og komme på toppen. Eller du kan røre lidt glasur af vand og flormelis og evt. komme lidt kakaopulver i. Det er helt op til dig selv.

Jeg valgte at blande glasur med kakaopulver og komme på toppen.



Velbekomme ☐