

Snabbak är lätt och bekvämt att ta till. Man kan göra mycket annat gott än de traditionella mjuka kakorna. På paketen finns en hel del tips på olika variationer och här följer ytterligare några, bl a tips på småkakor.



## MJUK PEPPARKAKA MED FRUKT

### Det här behövs

1 paket Snabbak pepparkaka  
1 dl russin  
2 msk hackade, syltade apelsinskal eller apelsinmarmelad

### Gör så här

Blanda ner de sköljda russinen och de hackade apelsinskalen i pepparkaksblandningen. Tillsätt vatten enligt beskrivning på förpackningen och rör till en jämn smet. Häll smeten i en väl smord och bröad bakform. Grädda kakan i ej för varm ugn (200°) ca 35—40 min.

## TOSCAKAKA

### Det här behövs

1 paket Wienersockerkaka  
1 dl vatten  
2 ägg  
Glasyr:  
1 dl sötmandel  
3/4 dl socker  
50 g Eve margarin  
1 msk Juvelkronan vetemjöl  
3/4 msk grädde

### Gör så här

Gör en Wienersockerkaka enligt beskrivning på förpackningen och grädda den i en smord vid form, ca 25—30 min. Skälla och flaga mandeln. Blanda i en kastrull mandel, socker, margarin, vetemjöl och grädde. Låt smeten sjuda upp, rör hela tiden. Bred toscasmeten på den nätt och jämnt gräddade kakan. Sätt åter in kakan i ugnen och låt glasyren få en knäckliknande färg.

## FRUKTKAKOR ca 50 st

### Det här behövs

1 paket Snabbak sultankaka  
4 msk vatten  
4 msk Juvelkronan vetemjöl

### Gör så här

Blanda sultankaksblandningen med vattnet. Tag upp degen på bakbordet och arbeta in mjölet. Forma runda kulor av degen och lägg dem på en smord plåt. Grädda kakorna i medelvarm ugn (200°) ca 10 min.

## CHOKLADSNITT ca 50 st.

### Det här behövs

1 paket Snabbak chokladkaka  
100 g Eve margarin  
2 msk vatten  
Pensling:  
1 ägg  
pärlsocker eller kokos

### Gör så här

Rör margarinet smidigt. Blanda ner chokladkaksblandningen och vattnet och arbeta ihop allt till en deg. Tag upp degen på bakbordet och arbeta samman den med några msk vetemjöl. Rulla ut den i fingertjocka längder. Lägg dem på en smord plåt och pensla dem med uppvispat ägg och strö pärlsocker eller kokos över. Grädda kakorna i medelvarm ugn (225°) ca 10 min. Skär längderna snett över i 3 cm breda kakor sedan de tagits ur ugnen.



Sommar eller vinter — kaffe och te är alltid lika uppskattade drycker. De kan serveras på många olika sätt — inte bara varma utan också kalla. De är idealiska som mardrycker svalkande och stimulerande.

• • • • •

### CAFFE CAPPUCCINO 1 kopp

#### Det här behövs

1 Melitta-mått Snabb-Cirkelkaffe  
2—3 tsk socker  
1 msk grädde  
1½ dl hett vatten  
(1 klick vispgrädde)  
kanel

#### Gör så här

Rör samman kaffe, socker och grädde i en kopp. Häll på hett vatten. Klicka ev på litet vispgrädde. Strö över mald kanel.



---

### ISKAFFE 1 glas

#### Det här behövs

1 Melitta-mått Snabb-Cirkelkaffe  
1½ dl kallt vatten  
1 msk socker  
några isbitar  
1 sked vaniljglass  
eller vispgrädde

#### Gör så här

Blanda snabbkaffe och vatten i ett högt glas eller håll upp vanligt tillagat kallt kaffe. Smaksätt med socker och lägg i några isbitar. Lägg en sked glass eller grädde i glaset och servera drycken som förfriskning.

---

### ISTE 5 glas

#### Det här behövs

1 l vatten  
3 msk Cirkelte  
5—6 msk socker  
1 pressad citron  
eller  
4 msk lemonjuice  
rikligt med isbitar

#### Gör så här

Brygg ett starkt te och låt det svalna. Smaksätt med socker och citronsaft. Servera teet med ett par isbitar och gärna en citronskiva i varje glas.

---

### KAFFEDRINK 2 glas

#### Det här behövs

1 ägg  
1 msk socker  
1 msk vanillinsocker  
1½ Melitta-mått Snabb-Cirkelkaffe  
3 dl kall mjölk  
isbitar

#### Gör så här

Vispa upp ägget, blanda i socker, kaffe och mjölk och håll upp blandningen i ett par höga glas. Lägg i några isbitar eller ett par dl kallt vatten och servera kaffedrinken som förfriskning eller mellanmål.

Sommartid — safttid. Även om vi mer och mer dricker saft året om blir det nog ändå mest sommartid. Det finns många goda safter att välja på i Björnekullas sortiment — apelsin- jordgubb- hallon- svartvinbär- och blandsaft. Eller varför inte prova på drinkarna från Björnekulla — apelsin- och körsbärsdrink. De är billigare än saften men ändå mycket goda. Ett viktigt kom-ihåg. Servera såväl saft som drinkar ordentligt kalla. Helst med isbitar i glaset eller bringaren.

• • • • •

### APELSINBÅL 7 glas

#### Det här behövs

2—3 dl Björnekulla apelsindrink eller saft  
1 l kallt vatten  
1 citron  
rikligt med isbitar  
(färska jordgubbar)

#### Gör så här

Blanda apelsindrinken och vattnet i en stor skål. Pressa halva citronen och skär andra halvan i skivor och lägg i skålen. Lägg i rikligt med isbitar och ev färska bär.



---

### APELSIN-TEKOBBEL 6 glas

#### Det här behövs

1 l vatten  
3 msk Cirkelte  
2 dl Björnekulla apelsindrink  
1 pressad citron  
rikligt med isbitar

#### Gör så här

Brygg ett starkt te och låt det svalna. Blanda med apelsindrinken och litet citronsaft. Servera drycken med ett par isbitar i varje glas och gärna en apelsinklyfta på glaset kant.

---

### KÖRSBÄRSBÅL 8 glas

#### Det här behövs

2—3 dl Björnekulla körsbärsdrink  
1 l kallt vatten  
1 citron i skivor  
färska körsbär  
eller cocktailbär  
rikligt med isbitar  
1/3-flaska sockerdricka

#### Gör så här

Blanda körsbärsdrinken och vattnet i en stor skål. Lägg i citronskivor. Garnera gärna med färska körsbärsklasar på kanten eller lägg i cocktailbär och isbitar. Häll till sist i sockerdricka och servera omedelbart.

---

### GLASS-DRINK 2 glas

#### Det här behövs

1 dl vaniljglass  
1 dl Björnekulla körsbärsdrink  
1 liten flaska soda- eller vichyvatten

#### Gör så här

Fördela glassen i två höga glas. Häll i körsbärsdrinken eller saften och fyll på med soda- eller vichyvatten.