

1947

rekord-
gott



10 *goda råd* *vid bakning*

1. Läs noga igenom receptet.
2. Plocka fram alla ingredienser och redskap på arbetsbänken.
3. Var noggrann med uppmätningen av ingredienserna. »För mycket och för litet skämmer allt.»
4. Gör alla förberedande arbeten, t. ex. smörj och bröa- eller mjölbestro formarna, smörj plåtarna. Blanda samman bakpulver och mjöl.
5. Följ receptet exakt.
6. Värm ugnen i lagom tid så att bakverket får den temperatur som står angiven i receptet.
7. Öppna inte ugnsluckan för tidigt. Passa brödet noga och tag ut det då det är färdiggräddat. Prova mjuka kakor med en sticka. Är stickan torr, är kakan färdig.
8. Vill man ha hård skorpa på brödet, bör detta läggas på bakgaller utan bakduk. Vill man ha mjuk skorpa, bör brödet läggas mellan bakdukar.
9. Förvara brödet i väl rengjorda torra burkar. Lägg varje sort för sig och se till att locket på burken sluter väl till.
10. Lägg aldrig ned brödet varmt i burken.

FORMBRÖD

8 dl rågmjöl
4 dl Juvelkronan
vetemjöl
1/2 tsk salt

4 tsk Rekord bak-
pulver
1 dl sirap
4 1/2 dl mjölk
(gärna sur)



Beredning: Blanda mjölsorterna, bakpulver, salt och russin. Tillsätt mjölken och sirapen. Lagg degen i en smord brödform. (Packa den väl med en träsked.) Grädda brödet i medelvarm ugn omkr. 1 tim. Pensla brödet med lite vatten och låt det svalna inlindat i en bakduk.

ÄPPELGIFFLAR



75 g EVE margarin
1/2 dl socker
1 ägg
6 dl Juvelkronan
vetemjöl

3 tsk Rekord bak-
pulver
1 1/2 dl mjölk
(el. sur grädde)
1 färskt äpple el.
äppelsylt

Beredning: Blanda alla torra ingredienser och smula sönder margarinet häri. Vispa samman ägg och mjölk och rör ned i mjölblandningen. Knåda upp degen på bakkbordet. Dela den i fyra delar. Kavla ut varje del till en rund kaka och sporra ut den i 8 trekantiga bitar. Lagg på varje del en tunn äppelskiva vänd i socker och rulla ihop kakan. Se till att toppen ligger mot plåten. Pensla giffarna med ägg och strö på pärlsocker. Grädda dem i varm ugn (omkr. 275°).



KARDEMUMMAKAKA

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| 3 dl socker | 2 tsk kardemumma |
| 6 dl Juvelkronan vetemjöl | 3 dl mjölk |
| 4 tsk Rekord bakpulver | 1 ägg |
| | 1 hg EVE margarin |

Beredning: Blanda samman alla torra ingredienser. Vispa samman mjölk och ägg. Smält margarinet och rör ner det växelvis med mjölken i mjölblandningen. Häll smeten i en smord stekpanna eller form och grädda den i medelvarm ugn (omkr. 180°). Kardemumman kan bytas mot hackad mandel, russin, korinter el. dyl.

BUNKAKAKA

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 7 1/2 dl Juvelkronan vetemjöl | 3 1/2 dl mjölk eller grädde |
| 3 dl socker | 2 msk russin |
| 50 g EVE margarin | kardemumma efter smak |
| 3 tsk Rekord bakpulver | 1 äpple i tärningar |



Beredning: Blanda alla torra ingredienser. Tillsätt mjölken, kardemumman, frukten och sist det smälta margarinet. Bred ut smeten på en smord och bröad långpanna till drygt 1 cm tjocklek. Grädda den i medelvarm ugn (omkr. 180°). Skär den före serveringen i fyrkantiga bitar.

SOCKERKAKA

2 ägg
2 dl grädde
3 dl socker

3 dl Juvelkrona
2 tsk Rekord

Bakning: Blanda bakpulvret väl med mjöl och socker, tillsätt de uppvispade äggen och grädden. Häll smeten i en smord och brödbeströdd form och grädda kakan i varm ugn (omkr. 225°).

Om man så önskar, kan sockerkakan klyvas och fyllas med vaniljsås och garneras med glasyr och bär.



RULLTÅRTA MED CHOKLADFYLLNING

2 ägg
1 dl socker
1 1/2 dl Juvelkronan
1 tsk Rekord

Smörkräm:
50 g EVE margarin
1 msk kakao
3 msk apelsinmarmel.

Beredning: Vispa ägg och socker pösigt. Tillsätt mjölet blandat med bakpulvret. Lägg ett smörpapper på en plåt utan att smörja det, vik upp kanterna och håll i smeten. Bred ut den jämnt och grädda kakan omkring 5 min. i het ugn (250°). Stjälp upp den på ett sockrat papper, pensla den på undersidan med kallt vatten så lossnar pappret lätt. Lägg ett vått papper över kakan och låt den kallna.

Smörkräm: Rör margarinet mjukt och smidigt, arbeta i kakaon och apelsinmarmeladen. Bred den över kakan och rulla ihop den.



FRUKTKAKA



- 2 ägg
- 2 1/2 dl socker
- 3 1/2 dl Juvelkronan
- 1 tsk Rekord bakpulver

- 1 1/2 hg smält EVE margarin
- 1 hg kärnfria rus
- 1 liten bit suckat
- 2 syltade apelsinskal

Beredning: Rör smör och socker pösigt och sätt till ett ägg i sänder. Blanda väl vetemjöl och bakpulver. Blanda russinen med litet av mjölet. Skär apelsinskal och suckat i tärningar. Blanda alltsammans i smeten och grädda kakan i medelvarm ugn (180°).

REKORDMUFFINS

- 2 ägg
- 2 dl socker
- 2 dl Juvelkronan vetemjöl
- 1 dl potatismjöl

- 2 tsk Rekord bakpulver
- 1 dl vatten
- 50 g EVE margarin
- äppelskivor

Beredning: Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Blanda vetemjöl, potatismjöl och bakpulver i äggsmeten. Koka upp vatten och margarin och håll det i smeten under omrörning. Smörj formarna (pappersformar) och fyll dem till drygt hälften med smet. Stick i varje form en liten äppelskiva. Grädda i god ugnsvärme.



KANELSKORPOR

2 ägg
2 dl socker
80 g EVE margarin
1 dl Juvelkronan vetemjöl

2 tsk Rekord bakpulver

Till pensling:
vatten, 1/2 tsk kanel,
1 msk socker



Beredning: Smörj plåtarna. Smält margarin. Blanda bakpulvret med ungefär hälften av vetemjölet. Vispa äggen och sockret pösigt. Sätt till margarinet och mjölblandningen. Mjöla bakbordet och lägg upp degen. Arbeta in resten av mjölet. Rulla degen i två längder omkring 4 cm breda, platta till dem något på plåten, pensla och beströ dem med kanelen och sockret. Grädda längderna i god ugnsvärme, skär dem på snedden i 1 1/2 cm breda kakor, medan de äro varma.

CHOKLADPINNAR

1 hg EVE margarin
1 dl socker
1/2 ägg
1 tsk Rekord bakpulver

2 tsk kakao
2 tsk vaniljsocker
2 1/2 dl Juvelkronan vetemjöl

Beredning: Rör margarin och socker pösigt. Sätt till ägget, vaniljsockret, kakaon och vetemjölet väl blandat med bakpulvret. Rulla av degen längder ungefär 1 1/2 cm tjocka och lägg dem på en plåt. Pensla dem med ägg och strö pärlsocker över. Grädda dem i varm ugn (250 — 275°) och skär dem efter gräddningen i sneda kakor.



KORINTKAKOR ✓

- | | |
|---------------------------|--------------------|
| 4 dl Juvelkronan vetemjöl | 100 g EVE margarin |
| 1 tsk Rekord bakpulver | 1/2 dl socker |
| | 1 litet ägg |
| | 1 dl korinter |

Beredning: Blanda vetemjölet med bakpulvret på bakkbordet. Gör en fördjupning och lägg dit ägg, socker, margarin och korinter. Arbeta samman detta till en deg. Rulla den i fingertjocka längder. Dela den i lagom långa bitar och reffla dem på tvären med en gaffel. Grädda dem i medelvarm ugn.

HALVMÅNAR ✓

- | | |
|--------------------|----------------------------|
| 2 ägg | 1 dl Juvelkronan vetemjöl |
| 1 dl socker | 1 1/2 tsk Rekord bakpulver |
| 100 g EVE margarin | |

Fyllning: Gelé eller mos

Beredning: Vispa samman ägg och socker. Blanda vetemjöl och bakpulver och rör ner det omväxlande med det smälta margarinet. Smörj en plättpanna med margarin och lägg 1 msk av smeten i varje lagg. Grädda dem vackert gulbruna i varm ugn. Dela varje kaka mitt itu. Bred mos eller gelé på ena halvan och lägg den andra över. Bestro den med florsiktat socker.



Vil Ni göra en tjänst?

Rekord bakpulver kommer så småningom att tillhandahållas i en ny förpackning med bl. a. ett nykonstruerat praktiskt trycklock.

I samband därmed kommer burkens utstyrsel att moderniseras. Under hösten 1947 kan Ni sålunda i Er konsumbutik se fyra förslag till ny etikett för Rekord.

Det skulle vara av stort värde för oss att veta vad Ni tycker om dem. Vill Ni göra oss tjänsten att ta en titt på förslagen och här nedan med ett X markera numret på det förslag som tilltalar Er mest. Tack för hjälpen!

Förslag 1 2 3 4 tycker jag är bäst
(sätt ett X över det nummer Ni avser)

Klipp ur denna sida och lämna in den i Er konsumbutik före den 15 november.

Vill Ni vinna 100 kr?

Ni har möjlighet till det, om Ni kort och gott med ett par rader talar om varför Ni valde den burk som Ni markerat här ovan. Den som bäst motiverar sitt val av dem som röstat på den burk som fått flest röster, belönas med 100:—. Den närmast bästa får 50:— och den därefter 25:—. Dessutom utdelas 20 priser à 10:— och 25 priser à 5:—. Hela prissumman utgör 500:—.

Skriv Ert svar på baksidan av detta papper.

Vi är givetvis tacksamma för Er mening om burkarna även om Ni inte deltar i tävlingen.

(Skriv Ert svar här nedan)

Jag röstar på burk nr därför att

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

klipp här

.....
(namn)

.....
(adress)

Lämna in detta i Er konsumbutik senast den 15 november 1947 eller sänd det till Kooperativa förbundet, Stockholm 15. Märk kuvertet »Rekord bakpulver».

REKORD JORDGUBBSTÅRTA



2 ägg
1 socker
1 1/2 dl Juvelkronan
vetemjöl
1 1/2 dl potatismjöl
2 tsk Rekord bakpul-
ver
5 msk kokande vatten
Fyllning:
Jordgubbar, socker

Krämen:
1/2 dl socker
1 ägg
1 1/2 msk Juvelkro-
nan
2 1/2 dl mjölk
2-3 tsk vaniljsocker
1 msk EVE margarin
Garnering:
Jordgubbar

Beredning: Vispa ägg och socker pösigt. Blanda mjölsorterna med bakpulvret och rör ner det i äggsmeten. Sätt sist till det kokande vattnet och vispa kraftigt. Grädda kakan i väl smord och bröad rund form eller stekpanna, de första 15 min. i svag (150°) ugn. Öka sedan värmen (200°). Låt kakan kallna, dela den därefter i två delar och bred söndermosade sockrade jordgubbar emellan.

Krämen: Vispa samman socker och ägg och tillsätt vetemjöl. Slå över den kokande mjölken och låt alltsamman sjuda tills krämen tjocknar. Låt krämen svalna något och tillsätt därefter vaniljsockret och margarinet. Bred krämen över tårtan och garnera med jordgubbar över hela kakan.

VÄLJ DET BÄSTA

I recepten har vi rekommenderat Rekord bakpulver, Juvelkronan vetemjöl och EVE margarin. Ni känner väl till att samtliga dessa märken äro kooperativa kvalitetsprodukter.

Vill man nå ett gott resultat skall man endast ta det bästa, och det får man om man köper de kooperativa märkesvarorna. De tillverkas under sträng kontroll och provas ständigt vid KF:s laboratorier och provkök.

Rekord är ett pålitligt bakpulver av modernaste typ och säljes i konsumbutikerna med garanti för gott resultat. Tack vare Rekord hålles priset på bakpulver vid en skälig nivå. Använd därför alltid Rekord bakpulver och Ni blir nöjd.