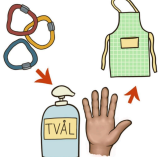



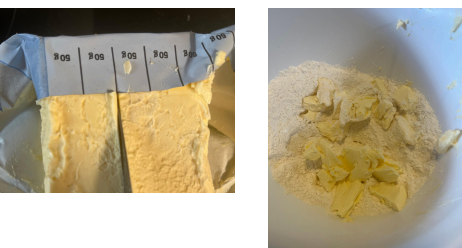


MÖRDEG - 32 KAKOR hela degen (16st / sort)

Redskap	Ingredienser
dl-mått bunke kniv degskrapa grytlappar bakplåtspapper ugnsplåt + se din speciella kaksort!	2 dl vetemjöl ¼ dl potatismjöl ½ dl strösocker 100 gram margarin/smör <i>(mjölkfritt går bra)</i> Välj typ av mördegskaka och tillsätt den smaktillsats som står där.

Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet. Mördegsreceptet plus instruktionerna för den kaka/kakor som du ska baka.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt ugnen på 175 grader, över- och undervärme.
	Blanda i en bunke; <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 2 dl vetemjöl<input type="checkbox"/> ½ dl strösocker<input type="checkbox"/> ¼ dl potatismjöl
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Finfördela (<i>gör till små bitar</i>) 100 gram margarin i mjölblandningen.



- Arbeta snabbt ihop till en deg.

Om du arbetar med degen för länge kommer kakorna bli sega.

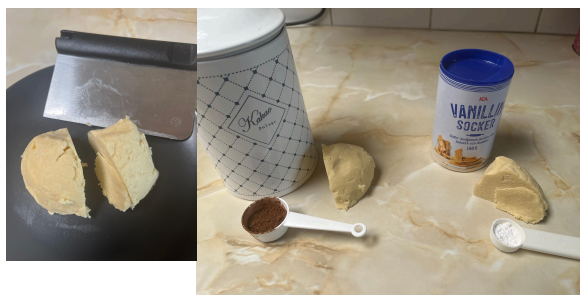


- Dela degen i två lika stora bitar.
Degskrapan fungerar bra att dela med.



- Ta **en bit** av degen.
- Följ instruktionen för den typ av kaka du tänker göra.

Den andra biten kan du göra en annan sorts kaka av. Du kan även hitta på en helt egen sorts kaka!

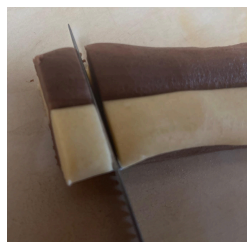
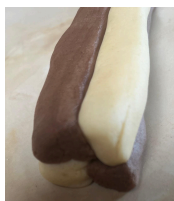


SCHACKRUTOR ca 16 st
Dela degbiten i två lika stora bitar.
Knåda in $\frac{1}{2}$ msk kakao i ena biten.
Knåda in $\frac{1}{2}$ tsk vaniljsocker i den andra biten.



Rulla ut två lika långa ormar av varje degbit. (ca 1 cm i diameter)

Lägg ormarna på varandra, ljus på mörk. Platta till dem så de bildar en fyrkant.

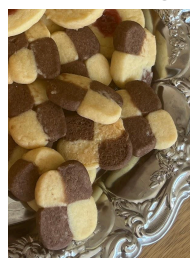


Skär i ca $\frac{1}{2}$ cm tunna skivor.



Lägg på bakplåtspapper. Platta eventuellt ut dem lite med fingrarna.

Grädda mitt i ugnen i ca 10 min.





SYLTKAKOR ca 16 st

Rulla degbiten till en jämntjock korv. Cirka 5 cm i diameter

Skär i ca ½ cm tjocka skivor.

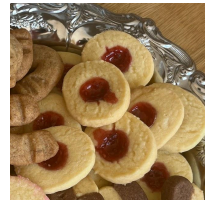
Lägg kakorna på bakplåtspapper på en ugnsplåt.



Tryck en liten grop med din tumme i varje kaka.

Fyll gropen med lite **hallonsylt**.

Grädda mitt i ugnen i ca 10 minuter.



HÄSTSKOR ca 16 st

Knåda in i degbiten **1 tsk ljus sirap, 3 krm kanel och 2 krm malen kardemumma**.

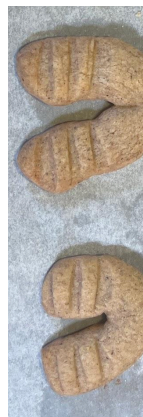
Rulla degen till fingertjocka ormar. Cirka 1 cm i diameter

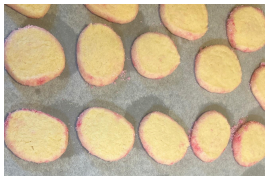
Dela ormarna till 16 bitar.

Böj ormarna till en båge och lägg den på bakplåtspapper på en plåt.

Tryck med en gaffel i båda ändarna av bågen. *(doppa gaffeln i lite mjöl, så fastnar den inte på degen)*

Grädda mitt i ugnen i ca 10 minuter.





BRYSSELKEX ca 16 ST

Knåda in $\frac{1}{2}$ tsk vaniljsocker i degbiten.

Rulla degbiten till en jämntjock korv. Cirka 4-5 cm i diameter

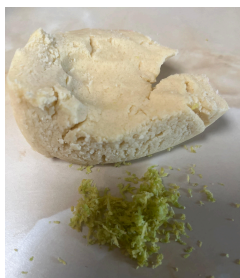
Färga **2 msk strösocker** med lite **röd karamellfärg**. Lägg sockret på en tallrik och blanda in färgen med en gaffel.

Rulla degkorven på sockret så att sockret fastnar.

Skär i ca $\frac{1}{2}$ cm tjocka skivor.

Lägg kakorna på bakplåts-papper på en ugnsplåt. Platta eventuellt ut dem lite med hjälp av fingrarna.

Grädda mitt i ugnen i ca 10 min



CITRONPINNAR 16 ST

Skölj **en citron** noga i varmt vatten. Torka den lätt.

Riv **skalet** av **halva citronen** med ett zestjärn. Riv bara det gula skalet, **inte** det vita innanför. Det smakar beskt!

Knåda in citronskalet (zesten) i degbiten.



Rulla fingertjocka ormar av degen. Cirka 1 cm i diameter.

Alternativ 1: Lägg ormarna på bakplåtspapper på plåt. Pensla ormarna med ett **uppvispat ägg**.

Strö över **pärsocker**.

Grädda och skär i bitar när de är färdiggräddade.

Alternativ 2: Pensla ormarna med ett **uppvispat ägg**.

Strö över **pärsocker**. Dela dem i bitar, lägg på bakplåtspapper på plåt. Grädda.

Grädda mitt i ugnen i cirka 10 minuter.



CHOKLADSNITTAR ca 16 ST

Knåda in $\frac{1}{2}$ tsk vaniljsocker + 1 msk kakao i degbiten.

Rulla till 2 fingertjocka ormar.

Platta till ormarna med dina fingrar.

Alternativ 1: Lägg ormarna på bakplåtspapper på plåten och pensla med uppvispat ägg. Strö på pärsocker. Grädda. Skär i bitar när de är nygräddade.



Alternativ 2: Pensla ormarna med uppvisat ägg.
Strö över pärlsocker.
Skär i sneda bitar.
Lägg på bakplåtspapper på plåt. Grädda.

Grädda i ca 10 minuter, mitt i ugnen.



Diska, torka och ta undan efter dig.



Lite ljusbrun färg på undersidan = KLAR

- Mördeg blir bättre om den får vila inslagen i plast i kylen i 30 minuter.
- Finska pinnar är också en typisk mördegskaka men den innehåller mandel, så vi brukar inte baka den i skolan pgr av allergirisk.
- Mördegskakor blir hårda först när de svalnat. Ta av dem från plåten så svalnar de fortare.
- Mördegskakor ska ha en ljus färg och lite färg på undersidan när de är klara. Passa dem noga så du inte bränner kakorna.
- Begreppen "sju sorters kakor" kommer från det sena 1800-talets kafferep. Enligt den tidens sociala etikett skulle man bjuda på sju sorters kakor. Hade man färre ansågs man snål och hade man fler var man skrytsam! Man skulle också bjuda på vetebröd, mjuk kaka och tårta!
- Det finns en kakkbok som heter just "Sju sorters kakor". Den gavs ut första gången 1945 och ges fortfarande ut i nya upplagor.