

Drømmemuffins

☼ ca. 40 stk. ⌚ 45 min.

📏 180°/225° – 10+5 min.

DET SKAL DU BRUGE

Stor skål
Lille gryde
Grydeske
Piskeris
Dejskraber
Decilitermål
Spiseske
Teske
Ca. 40 muffinforme
Bageplade
Bagerist
Bagepapir

INGREDIENSER

Dej

4 æg
1 most banan
3 ½ dl sukker
50 g smør
2 dl mælk
4 1/4 dl hvedemel
1 spsk. bagepulver
1 tsk. vaniljesukker

Topping

200 g smør
8 ½ dl kokosmel
7 ½ dl brun farin
1 dl mælk

KLAR – PARAT – START

Der er mange muffinforme, der skal fyldes, og her kan mange børn være involveret.

Opskriften er i to dele – dejen og toppingen – så børnene kan deles i to grupper og lave hver deres del.



Opskrift: Arla Fonden

INDPAKNING OG SALG

I kan pakke de små drømmemuffins pænt ind i cellofan eller små plastikposer og binde en sløjfe i toppen af posen.

Måske kan I finde på et lille rim om drømme eller skrive en sød hilsen på en label, som sættes på posen. Så er de klar til salg!



TRIN 1

Alle ingredienserne og køkkenredskaber findes frem. Ovnens tændes på 180°.



TRIN 2

De tørre ingredienser blandes i en skål, og smørret smeltes i en lille gryde. Gryden tages af varmen, og mælken kommes i. Æg og sukker piskes lyst og luftigt, og den meste banan tilsættes.



TRIN 3

Mælke- og melblandingen piskes skiftevis i æggemassen. Tilsæt lidt ad gangen, så er det lettere at få mixet de 3 blandinger.



TRIN 4

Brug en spiseske til at fylde muffinformene halvt op med dej. Bag dem i ca. 10 min. ved 180°.



TRIN 5

Alle ingredienserne til toppingen kommes i en lille gryde, og massen varmes op til alle ingredienser er smeltet sammen.



TRIN 6

Kagerne tages ud af ovnen, som skrues op på 225°. Toppingen fordeles på kagerne, og de sættes tilbage i ovnen i 5 min.

TIPS OG TRICKS

Prøv at tilsætte forskellige typer af smags giver til dejen eller i toppingen. Det kunne f.eks. være kakao, lakridspulver, kanel, appelsinskal eller noget helt andet. Kagen kan også laves i en bradepande.

Havregrynssmåkager med smag

🍀 ca. 50 stk. ⌚ 45 min.

🍀 60 min. 📅 180°/10 min.

DET SKAL DU BRUGE

Skål
Lille skål til æg
Skærebræt
Skærekniv
Brødkniv
Gaffel
Teske
Husholdningsfilm
Bageplade
Bagepapir

INGREDIENSER

Dej

200 g smør
6 dl mel
5 dl havregryn
2 dl sukker
2 tsk. bagepulver
½ tsk. salt
2 æg

Fyld

100 g fyld
1-2 tsk. smagsgivere
– se tips og tricks.

KLAR – PARAT – START

Flere grupper af børn kan være i gang på samme tid med at måle og blande hver deres portion.

Børnene har mulighed for at gøre havregrynssmåkagerne til deres helt egne gennem de valg, de er med til at træffe om fyld og smage.

Lad flere børn være med til at ælte dejen sammen med hænderne – det kan være med til at øge deres sanselige oplevelse under bagningen.



Opskrift: Arla Fonden

INDPAKNING OG SALG

Der er mange muligheder for en fin indpakning til jeres havregrynssmåkager. Det kan være små hjemmelavede kræmmerhuse, der pyntes, eller poser af plastik eller cellofan, som lukkes med en fin sløjfe.

Labels dekorerer med farver og tekst, der fortæller hvilke fyld- og smagskombinationer, I har valgt. Så ved alle, hvad de har at glæde sig til.



TRIN 1

Alle ingredienserne og køkkenredskaber findes frem. Ovnens tændes på 180°.



TRIN 2

Alle de tørre ingredienser blandes i en skål, inkl. det valgte fyld og smagsgivere. Smørret skæres ud i små tern og kommes i skålen. Dejen æltes til en ensartet masse med hænderne.



TRIN 3

De 2 æg piskes sammen med en gaffel i en lille skål og røres i dejen. Ælt godt sammen med hænderne til en fast dej.



TRIN 4

Dejen deles i 2 og rulles ud til 2 tykke ruller på 20-25 cm.



TRIN 5

Rullerne pakkes ind i husholdningsfilm og stilles i fryseren i ca. 60 min.



TRIN 6

Rullerne skæres ud i tynde skiver på ca. 1 cm. Læg småkagerne på en bageplade med god afstand, og bag dem i 10 min. ved 180°.

TIPS OG TRICKS

Grunddejen til havresmåkagerne er meget mild i smagen, så valget af fyld og smagsgiver har stor betydning for smagen på den endelige småkage.

Fyld: Hakke Hasselnødder, mandler, chokolade, kokosmel, sesam eller noget helt andet.

Smagsgiver: Kanel, lakrids, kakao, frysetørret hindbær, kardemomme, citron/appelsin/limeskal eller lige præcis de smage, I godt kan lide.

Frugtsnegle med marcipan

🍷 20 stk. ⌚ 60 min.

👤 30+15 min.

DET SKAL DU BRUGE

Kasserolle
2 skåle
Skærebræt
Skærekniv
Grydeske
Piskeris
Dejskraber
Kagerulle
Decilitermål
Teske
Bagepensel
Bageplade
Bagepapir

INGREDIENSER

Dej

100 g smør
4 dl mælk
50 g gær
2 æg
13 ½ dl hvedemel
2 spsk. sukker
1 tsk. salt
2 æg

Fyld

200 g marcipan
1 ½ dl sukker
100 g smør
150 g frugt eller bær – se tips og tricks.
Æg til pensling

KLAR – PARAT – START

Opskriften er i 2 dele – dejen og fyldet – derfor kan børnene deles i 2 grupper, der laver hver deres del.

I kan organisere en lille "samlefabrik" til sidst i processen, hvor sneglene fyldes og skæres – alle bidrager til det fælles produkt.

Fabrikken kan organiseres sådan: dejen rulles ud – fyldet kommes på – smøres ud – rouladen rulles – skæres til snegle – lægges på plade – lukkes med endesnippet nedad – pensles.



Opskrift: Arla Fonden

INDPAKNING OG SALG

Frugtsneglene får et flot udtryk, hvis de kommes i en lille plastik- eller cellofanpose med forskellige farver bånd omkring. I kan vælge et bånd, der passer i farven til den frugt eller de bær, I har valgt.

Labels kan dekoreres med farver og tekst, der fortæller, hvilke fyld-kombinationer, I har valgt. Så ved alle, hvad de har at glæde sig til.



TRIN 1

Alle ingredienserne og køkkenredskaber findes frem. Ovnens tændes på 200°, når sneglene stilles til efterhævning.



TRIN 2

Smørret smeltes i en lille gryde, og mælken tilsættes. Gæren smuldreres i skålen, og mælkeblandingens hældes i. Rør rundt til gæren er opløst. Til sidst piskes æggene i.



TRIN 3

De tørre ingredienser blandes i en skål og røres i mælkeblandingens lidt ad gangen. Dejen kommes på et meldrysset bord og æltes til den er smidig. Stilles til hævning i 30 min.



TRIN 4

Ovnens tændes på 200° og fyldet påbegyndes. Marcipan og smør skæres i små stykker og røres sammen med bær og sukker, indtil smørret er rørt ud.



TRIN 5

Dejen lægges på et meldrysset bord og ruller ud til en firkantet plade på ca. 20x40 cm. Fyldet smøres på indtil ca. 2 cm fra kanten. Dejpladen ruller fra den lange side til en roulade.



TRIN 6

Skær rouladen i ca. 2 cm skiver og læg på en bageplade med endesnippet under sneglen. Efterhæves i 15 min. og pensles med sammenpisket æg. Bag ved 200° i 15 min.

TIPS OG TRICKS

I kan bruge mange forskellige slags frugter og bær i jeres fyld, som både kan være friske eller fra frost. Vi har valgt skovbær fra frost. Prøv at blande jeres frugt/bær med forskellige smagsgivere – efter jeres smag. Prøv æble og kanel, eller pære og kardemomme.

Jo mindre tern marcipanen og smørret skæres ud i, jo lettere er det at røre fyldet sammen. I kan rive marcipanen, hvis I synes, at fyldet skal være helt ensartet.

Brødtwister

🌸 20-30 stk. ⌚ 60 min.

🍞 45+15 min. 📦 250°/10 min.

DET SKAL DU BRUGE

Lille gryde
To store skåle
Grydeske
Decilitermål
Kniv/dejspatel
Spiseske
Teske
Bagepensel
Bageplade
Bagerist
Bagepapir

INGREDIENSER

Dej

50 g smør
4 dl mælk
50 g gær
100 g flødeost
4 spsk. grøn/rød pesto
7 dl hvedemel
5 dl groft mel (fx grahams-
eller fuldkornshvedemel)
1 spsk. sukker
2 tsk. salt
1 æg

Pynt

Forskellige krydderier
– se tips og tricks.

KLAR – PARAT – START

Udover at brødtwisterne ser sjove ud, kan der være mange børn involveret i at twiste brødstængerne – ligesom de kan være med til at pensle og pynte.

Hvis tiden er knap, kan dejen laves på forhånd, hvilket betyder, at mange børn kan være aktive fra starten.



Opskrift: Arla Fonden

INDPAKNING OG SALG

Hjemmelavede kræmmerhuse passer perfekt som indpakning til jeres brødtwister.

Kræmmerhusene kan farves og pyntes med tekst, der fortæller hvilke smagsgivere, I har brugt.



TRIN 1

Alle ingredienserne og køkkenredskaber findes frem. Ovnens tændes på 250°, når twisterne stilles til efterhævning.



TRIN 2

Smørret smeltes i en lille gryde og mælken tilsættes. Gæren smuldres i skålen, og mælkeblandingens hældes i. Rør indtil gæren er opløst.



TRIN 3

Ost og pesto tilsættes mælkeblandingens. Alle de tørre ingredienser blandes i en skål, og røres i mælkeblandingens lidt ad gangen.



TRIN 4

Dejen kommes på et mel-drysset bord, og der æltes, til dejen er smidig. Dejen sættes til hævnings i 45 min. Ovnens tændes på 250°.



TRIN 5

Dejen deles i 25 aflange stykker. Stykkerne snoes, så de ligner en twister, og lægges på en bageplade. Twisterne stilles til efterhævning i 15 min.



TRIN 6

Twisterne pensles med æg og drysses med den valgte pynt. Vi har her valgt rosmarin, sesam og nigellafrø. Twisterne bages i ovnen i ca. 10 min. og køles af på rist.

TIPS OG TRICKS

I kan forkorte hævetiden ved at springe efterhævningen over. Så skal man blot pensle, pynte og bage twisterne lige efter, de er snoet. Twisterne bliver knap så luftige, men de er stadig lækre. Brødtwisterne kan varieres ved at vælge en flødeost med smag.

Knækbrud

☼ *Variarer* ⌚ 30 min.

📅 180°/20 min.

DET SKAL DU BRUGE

Skål
Grydeske
Decilitermål
Teske
Kagerulle
2 stk. bagepapir

INGREDIENSER

Dej

1 dl havregryn
1 dl mel
1 dl sesam
1 dl hørfrø
1 dl solsikkekerner
1 dl græskarkerner
1 dl vand
½ dl solsikkeolie
½ tsk. salt

Topping

Forskellige krydderier
– se tips og tricks.

KLAR – PARAT – START

Flere grupper af børn kan være i gang på samme tid med at måle, blande og udrulle hver deres portion.

Den udrullede dej kan uden problemer stå og afvente bagningen, hvis ovnkapaciteten er lille.

De lidt ældre børn vil kunne arbejde selvstændigt med opskriften.



Opskrift: Arla Fonden

INDPAKNING OG SALG

Der er mange muligheder for en fin indpakning. Det kan være kræmmerhuse, der pyntes, eller poser af plastik eller cellofan, som lukkes med en fin sløjfe.



TRIN 1

Alle ingredienserne og køkkenredskaber findes frem. Ovnens tændes på 180°.



TRIN 2

Bland alle ingredienserne godt sammen i en skål til en ensartet masse.



TRIN 3

Dejen lægges på et stykke bagepapir og flades ud med en dejskraber.



TRIN 4

Det andet stykke bagepapir lægges ovenpå, og dejen rulles ud mellem de 2 stykker bagepapir til en tykkelse på ca. 2-3 mm.



TRIN 5

Dejen drysses med den eller de valgte toppings. Sæt bagepladen i ovnen ved 180° i 20 min.



TRIN 6

Når knækbruddet er bagt og kølet af, brydes det i passende stykker. Det bliver først sprødt, når det er afkølet.

TIPS OG TRICKS

Kom evt. flere krydderier på som topping og/eller i dejen. Det kan være timian, rosmarin, oregano eller noget helt andet, I finder på.

Vi har valgt at bruge oregano på vores knækbrød.

Hvis I gerne vil have et sødt knækbrød, kan I drysse med kanel-sukker.

Rughapsere

🍀 4 stk. pr. skive ⌚ 15 min.

🕒 200°/15 min.

DET SKAL DU BRUGE

Brødkniv
Kop til olie
Bagepensel
Bagepapir
Bageplade/bagerist

INGREDIENSER

Rugbrødsrester
Olie til pensling (1 rugbrød med
20 skiver bruger ca. ½ dl.)

Topping

Forskellige krydderier
– se tips og tricks.

KLAR – PARAT – START

I denne aktivitet kan børnene stort set løse alle opgaverne selv og flere kan være i gang på samme tid. De lidt ældre børn vil kunne arbejde selvstændigt med opskriften.

Aktiviteten kan gennemføres som en lille "Rughapsefabrik", hvor børnene har ansvar for hver deres trin i processen.

Både arbejdstiden og ingredienslisten er kort, så det er en aktivitet, der kan gennemføres, imens I f.eks. venter på, at en dej hæver.



Opskrift: Arla Fonden

INDPAKNING OG SALG

Et flot dekoreret kræmmerhus passer rigtig godt til de sprøde rughapsere. På kræmmerhuset kan I skrive hvilke krydderier, I har valgt eller evt. give gode idéer til serveringen af hapserne.

Måske kan I hjælpe med en let opskrift på en dip?



TRIN 1

Alle ingredienserne og køkkenredskaber findes frem.
Ovenen tændes på 200°.



TRIN 2

Rugbrødet skæres i 2 cm brede hapser eller i den form, I ønsker.



TRIN 3

Hapserne fordeles på bagepladen og pensles med olie.



TRIN 4

Rughapserne drysses med flagesalt og krydderier. Her har vi valgt paprika og rosmarin. Bagepladen sættes i ovnen ved 200° i 10-15 min., alt afhængig af brødtypen. Jo friskere brød, jo længere tid skal de have i ovnen.

TIPS OG TRICKS

I kan drysse rugbrødshapserne med stort set alle slags krydderier og smagsgivere. Prøv at blande krydderierne, så hapserne får flere forskellige smags- og farvekombinationer.

Servering: Rughapserne er sprøde og lækre alene, men de smager også rigtig godt serveret med en cremefraichedip eller grøntsagsmos, som f.eks. hummus eller ærtemos.

Müslisnitter

🍀 ca. 30 stk. ⌚ 45 min.

❁ 60 min. køl/30 min. frys

DET SKAL DU BRUGE

Mellemstor gryde

Skål

Skærebræt

Skærekniv

Grydeske

Decilitermål

Spiseske

Teske

Form 20x30 cm

Bagepensel

Bagepapir

INGREDIENSER

Dej

1 dl sukker

2 spsk. honning

100 g smør

1 dl mandler

1 dl havregryn

1 dl græskarkerner

1 dl solsikkekerner

½ dl sesamfrø

½ tsk. salt

Pynt

100 g chokolade

– se tips og tricks.

KLAR – PARAT – START

I denne opskrift er der fokus på valg af pynt og smagsgivere.

Det er en god anledning til at tale med børnene om de forskellige smage, og hvad der smager rigtig godt sammen.

Når pynten er valgt, kan børnene hjælpe til med at fordele det pænt, inden massen sættes til afkøling.

Det er en let tilgængelig opskrift, der ikke kræver ovn. Imens den står på køl, kan en ny opskrift påbegyndes.



Opskrift: Arla Fonden

INDPAKNING OG SALG

Cellofan- eller små plastikposer kan være et godt valg til jeres müslisnitter, så de forskellige typer af pynt, I har valgt, kan ses.

Poserne kan pyntes med farvede bånd og labels med en sød lille hilsen eller tegning.



TRIN 1

Alle ingredienserne og køkkenredskaber findes frem.



TRIN 2

Mandlerne hakkes groft og kommes i skålen sammen med alle øvrige tørre ingredienser. Det hele blandes godt.



TRIN 3

Honning, smør og sukker smeltes sammen i gryden – til sukkeret er helt opløst. Skru ned på laveste blus. De tørre ingredienser kommes i gryden, og det hele blandes godt.



TRIN 4

Formen fores med bagepapir, og blandingen fordeles heri. Blandingen presses godt sammen med hænderne og glattes til sidst med en dejskraber.



TRIN 5

Chokoladen hakkes og drysses på blandingen, imens den er varm. Chokoladen fordeles med en bagepensel. Når chokoladen er smeltet, kan der drysses med den valgte pynt.



TRIN 6

Fadet sættes til afkøling, indtil massen er kold og chokoladen stivnet. Herefter skæres kagen ud i snitter på 4x3 cm.

TIPS OG TRICKS

Pynt: Vi har brugt limeskal og frysetørrede hindbær, da den syrlige smag passer rigtig godt til den meget søde dej. De klare farver giver samtidig en flot farvekontrast til den mørke chokolade. Krymmel i forskellige farver og former vil pynte flot på müsli-snitterne, og gør dem lækre og indbydende.

Smagsbomber

🍀 20-30 stk. ⌚ 60 min.

DET SKAL DU BRUGE

Skål
Grydeske
Decilitermål
Spiseske
Tallerken til at rulle bomber på
Engangshandsker
Bagepapir

INGREDIENSER

Bomber

5 dl havregryn
1 dl kokosmel
1 dl flormelis
3 spsk. kakaopulver
100 g blødt smør
2 spsk. marmelade/ 4 spsk. frisk frugt
Evt. smagsgivere

Topping

Forskellige smagsgivere.
Se tips og tricks for valg af frugt og smagsgiver til både bomberne og til pynten.

KLAR – PARAT – START

Flere grupper af børn kan være i gang på samme tid med at måle og blande hver deres portion.

Børnene har mulighed for at gøre bomberne til deres helt egne gennem de valg, de træffer om tilsætning af frugt og smage.

Mange børn kan involveres i at trille de mange bomber og rulle dem i pynt.

Opskriften giver mulighed for høj grad af involvering og ejerskab af de færdige bomber.



Opskrift: Arla Fonden

INDPAKNING OG SALG

Klare cellofan- eller små plastikposer er et godt valg til jeres smagsbomber, så man kan se de forskellige farvemix på bomberne. Poserne kan pyntes med farvede bånd og labels, der angiver hvilke smagskombinationer, I har valgt.



TRIN 1

Alle ingredienserne og køkkenredskaber findes frem.



TRIN 2

Alle ingredienserne blandes godt sammen med hænderne – inkl. de evt. smagsgivere, I har valgt. Se tips og tricks.



TRIN 3

Bomberne trilles i ca. 1½ cm. små kugler – svarende til en lille valnød – og lægges i ét lag på bagepapiret.



TRIN 4

Her er et udvalg af gode smagsgivere til pynten. I skal vælge det, som I synes, bliver godt. Limeskal, appelsinskal, hakkede peanuts, lakridspulver, kakao, frysetørrede hindbær, kokos, hakkede nødder, guldstøv.



TRIN 5

Bomberne trilles i smagsgivere og stilles på køl. Her har vi valgt kokos, frysetørret hindbær, guldstøv, kakao, lakridspulver og revet limeskal.

TIPS OG TRICKS

I kan komme et fyrværkeri af smage både i bomberne og som pynt på bomberne.

Bomberne: Fx. limeskal eller appelsinskal, lakridspulver, vanilje eller kanel.

Pynt: Fx. kakao, hakkede nødder eller peanuts, lime- eller appelsinskal, lakridspulver, kokos, frysetørrede hindbær eller guldstøv.

Det er sjovt at blande de forskellige toppings til pynten. Dette giver både forskellige smagskombinationer, men også et flot farvemix. Kommer I smagsgivere i bomben, så er det godt at holde igen med for meget smag i pynten.