

# Julskinka: Här är bästa recepten



Skinkan är

julbordets drottning.

**Griljera, koka, eller baka i ugn. Här får du de bästa recepten på julskinka. Och tipsen som gör att din skinka blir just så saftig och god som du vill ha den.**



Sara Begner vet hur man fixar den bästa skinkan.

Om du följer recepten och tipsen från Sara Begner, Coop.se:s expert på matlagning, så kommer du att lyckas med skinkan.

## **Man vad ska jag göra om skinkan blir för salt?**

– Det bästa du kan göra är att byta ut senapen mot lite sött äppelmos som tillbehör.

Det kan neutralisera det salta lite, säger Sara Begner.

## **Hur ska jag göra för att få en saftig skinka?**

Skinkan blir torr om den tillagas för fort. Nyckeln till den perfekta skinkan är låg temperatur och lång tillagningstid. Både för julskinka i ugn och kokad. Ett riktigt användbart verktyg är en skinktermometer som visar temperaturen inne i skinkan.

– Jag brukar ställa in skinkan i ugnen på bara 100 grader och låta den vara där jätte länge, berättar Sara Begner. Sedan vrider jag på till grill när jag griljerar.

**Vad är hemligheten för att få till en perfekt vacker julskinka?**

– Att griljera jämt, säger Sara Begner. Om du låter skinkan grillas längre så blir den mörkare. Sedan kan du trycka ner hela nejlikor i något vackert mönster.

Låt din julskinka få ta sin tid och griljera den jämt och fint. Bind om ett rött band, lägg dit några vackra vinterröda äpplen och servera på ett stort fat med mormors vackra skinkkniv. God jul!

#### [Julen Mat & dryck Recept](#)



## Saftig griljerad julskinka

Ströbrödet gör att skinkan får en god och knaprig yta. Kom ihåg att pensla hela skinkan med ägg- och senapsblandningen innan du håller på ströbröd.

## 1 julskinka (okokt)

### Griljering:

2 ägg

2 msk söt stark senap

3 msk ströbröd

### Gör så här:

1. Sätt ugnen på max 150 grader.
2. Slå in den okokta skinkan i folie och sätt in i mitten av ugnen. Glöm inte att sätta i en termometer.
3. När skinkan är 60–62 grader är den klar (eftervärmen gör att den går upp cirka 3–4 grader).
4. Nu är det dags att griljera. Blanda äggen och senapen i en bunke.
5. Ta bort nätet på skinkan. Skär bort det mesta av svålen (den har gjort sitt smakmässigt).
6. Ta en brödpensel eller använd målarpensel och pensla med ägg- och senapsblandningen.
7. Strö över ströbrödet. Sätt in i ugnen på 250 grader i 10–15 minuter.

## Griljerad skinka med kanel

Här sätter kanel extra krydda på griljeringen.

## 1 lättrimmad benfri skinka med svål

1 stekpåse

### Griljering:

1 dl ströbröd

2 msk socker

2 msk kanel

### Så här gör du:

1. Starta ugnen på 100 grader.
2. Lägg skinkan i kallt vatten i 15-20 minuter. Torka av den och lägg in skinkan i en stekpåse.
3. Sätt in en digital kärntermometer i mitten på larm vid 68 grader.
4. Så fort skinkan är klar, tag ut den ur ugnen och tag direkt av svålen med en vass kniv. Låt fettets sitta kvar att fästa griljeringen på.
5. Höj värmen i ugnen till 225 grader och övervärme.
6. Rör ihop socker, ströbröd och kanel. Klappa på ströbrödsblandningen på det varma fettets sitta kvar att fästa griljeringen på.
7. Tag ut, låt svalna och tjuvsmaka den första ljumma biten när endast tomten ser.



## Klassisk jylskinka

Griljera med svensk, fransk eller skånsk senap – du väljer.

**1 färdigkockt jylskinka på 2–3 kg**

### Griljering:

**1 ägg**

**3 msk senap**

**5 msk ströbröd**

### Så här gör du:

1. Om du envisas med att koka eller ugnsbaka din jylskinka själv så låt den vila sig och svalna i 15 minuter när du plockat ut den ur ugnen/grytan.
2. Sätt ugnen på 225 grader.
3. Ta bort nätet och skär bort svålen. Ta med så mycket av fettets som du tycker är lämpligt.
4. Blanda äggulan med 2 msk senap. Ett tips är att blanda söt svensk och fransk senap.
5. Pensla skinkan med blandningen. Undersidan kan slippa.
6. Sikta över ströbrödet.
7. Stek i ugnen tills ytan får färg. Det tar cirka 15 minuter, men vakta noga för det blir lätt bränt.

## Hemkockt jylskinka

Du behöver en rejäl gryta så du få plats med skinkan.

**1 rimmad benfri skinka med svål på 2– 5 kg (fråga i affären om den behöver vattnas ur)**  
**2 lagerblad**  
**10 vitpepparkorn**  
**10 kryddpepparkorn**  
**1 kvist timjan**

**Så här gör du:**

1. Stick in en ugnstermometer så att spetsen hamnar så mitt i skinkan som möjligt.
2. Lägg ner skinkan i grytan och fyll på med vatten så att det täcker.
3. Koka upp och skumma med en hålslev eller sked.
4. Lägg i lagerblad, pepparkorn och timjan.
5. Sjud försiktigt under lock till termometern visar 70 grader. Räkna med att det tar en timme per kilo skinka.
6. Ta genast upp skinkan och lägg att vila innan griljeringen.

## Ugnsbakad julskinka

Investera i en termometer! Det är bara proffs som utan hjälp kan avgöra om en så stor köttbit bakat klart.

**1 rimmad benfri skinka med svål på 2–5 kg**  
**3 m aluminiumfolie**

**Så här gör du:**

1. Sätt ugnen på 125 grader. Ta ut gallret och ställ in en långpanna med vatten i för att fånga upp dropp.
2. Stick in en ugnstermometer så att spetsen hamnar så mitt i skinkan som möjligt. Tänk på att luta termometern eller sticka in den från sidan så att du får in skinkan i ugnen.
3. Vira in skinkan noga i aluminiumfolie. Ställ den på gallret och skjuts in i ugnen.
4. Skinkan är klar när termometern visar 70 grader. Räkna med att det tar nästan en och en halv timme per kilo skinka. Temperaturen inne i skinkan kommer att stiga ytterligare några grader av bara farten när du tagit ut den.





# Vegetarisk julskinka

Vem har sagt att det måste vara kött på julbordet?

- 1 stor kålrot**
- 3 lagerblad**
- 2 liter vatten**
- 2 msk grönsaksfond**
- 10 kryddpepparkorn**

## **Griljering:**

- 2 msk senap**
- 2 msk honung**
- 1 ägg**
- 1/2 dl sesamfrön**
- 20 st torkade nejlikor**

## **Så här gör du:**

1. Koka kålroten lagom mjuk tillsammans med lagerblad, buljong och kryddpeppar i ca. 2 timmar.
2. Smörj en form, placera kålroten och låt den svalna.
3. Blanda senap, honung och ägg. Pensla blandningen på kålroten och strö över sesamfrön.
4. Stick ner nejlikor och griljera den i 225° tills den har fått en fin yta, ca. 10 minuter.



# Griljerad glutenfri jultskinka

Använd pofiber istället för ströbröd.

**1 kokt jultskinka (givetvis med fettkappan kvar)**

## **Griljering:**

**1 ägg**

**2 msk senap med lågt kolhydratinnehåll (Dijon går bra)**

**Pofiber**

## **Så här gör du:**

1. Sätt ugnen på 225 grader (ej varmluft).
2. Vispa ihop ägg och senap. Pensla på blandningen på fettkappan. Strö på pofiber.
3. Griljera i ugnen i ca 15 minuter tills griljeringen fått fin färg.



## Gammaldags kryddskinka

Den här skinkan kan du griljera om du vill – men den blir nästan godare utan.

**1 rimmad benfri skinka med svål  
(Fråga i affären om den behöver  
vattnas ur.)**

**2 tsk hela kryddnejlikor**

**2 tsk kryddpeppar**

**2 tsk rosmarin**

**2 tsk mejram**

**6 lagerblad**

### **Så här gör du:**

1. Sätt igång ugnen på 175 grader.
2. Stöt kryddorna i en mortel. Du behöver inte vara jättenoga. Lagerbladen smular du sönder med fingrarna.
3. Låt nätet sitta kvar på skinkan så att den håller ihop och klappa in den med kryddorna.
4. Stick in en stektermometer så att spetsen hamnar mitt i tjockaste delen på skinkan.
5. Svep in skinkan ordentligt i folie och baka den i ugnen till termometern visar 70 grader. Om du av någon anledning vill ha den lite torrare i köttet så väntar du tills temperaturen stigit till 75 grader. Skinkan behöver mellan en och en och en halv timme per kilo för att steka klart.
6. Låt skinkan svalna och vila sig i foliet minst en kvart innan du tar hand om den. Du kan också låta den stå i kylan eller på balkongen (om det inte är en massa minusgrader) över natten.



7. Skär bort nätet och svålen. Då följer tyvärr den snyggt gröna kryddningen med. Antingen lägger du svålsidan nedåt eller så mal du ytterligare en halv omgång kryddblandning och bättrar på skinkans utseende.
8. Servera varm eller kall precis som vanlig julskinka.

## Julens godaste glögg – här får du recepten



Fira in julen med egen hemmagjord glögg och delikata tilltugg. Här får du alla recept du behöver, även alkoholfri och sockerfri glögg.

[Julen Mat & dryck Recept](#)



## Vinglögg

Portvin ger en speciell smak till den här glöggen.

### Ingredienser

- 2 dl portvin
- 1 pomeransskal
- 1 kanelstång
- 1 tsk kardemummakärnor
- 1 bit torkad ingefära
- 5 kryddnejlikor
- 2 stjärnanis
- 7,5 dl rött vin (ej fatlagrat)
- 2 dl råsocker

### Gör så här

1. Blanda portvin och kryddor i en burk med lock. Låt stå i rumstemperatur i ett dygn.
2. Sila bort kryddorna och blanda portvinet med rödvin och socker i en kastrull.
3. Hetta varsamt upp glöggen till lagom temperatur. Den ska inte koka!
4. Servera med skållad mandel och russin.

## Alkoholfri glögg

Juice av svartvinbär och äpple får ersätta vinet i denna mustiga glögg.

### Ingredienser

- 5 dl vatten
- 5 nejlikor
- 1 bit kanel
- 1 bit ingefära
- ½ tsk kardemumma kärnor

½ l svartvinbärs juice  
2 dl koncentrerad äppeljuice  
Russin  
Hackad mandel

### Gör så här

1. Koka upp vatten och kryddor. Låt koka 5–10 minuter.
2. Tillsätt juicen och äppelmusten och hetta upp.
3. Lägg några russin och hackad mandel i varje kopp och håll glöggen över. Servera genast.

## Alkoholfri fruktglögg

God och mustig glögg utan alkohol.

### Ingredienser

1 liter svartvinbärsdryck, till exempel Jekk  
En liten bit färsk ingefära  
2 msk honung  
2 pomeransskal, torkade  
5 kryddnejlikor  
1 kanelstång  
1/2 dl russin  
Vatten  
Ev 1/2 dl socker

### Gör så här

1. Lägg samtliga ingredienser i en kastrull. Tillsätt lite socker om du vill ha en lite sötare glögg, men tänk på att svartvinbärsdrycken ofta är söt i sig själv.
2. Koka upp och sänk sedan värmen. Låt sjuda i 15–20 minuter.
3. Sila av kryddorna, skal och russin. Fruktglöggen serveras som vanlig glögg – het och med russin och mandel.

## Sockerfri glögg

Njut av värmande julglögg utan socker.

### Ingredienser

20 kryddnejlikor  
3 bitar pomeransskal, torkad  
2 kanelstänger  
0,5 tsk kardemummakärnor  
8 kryddpepparkorn  
6 dl äppeljuice  
1 l rödvin  
Eventuellt 2 msk honung

### Gör så här

1. Mortla kryddorna grovt. Blanda kryddor och juice i en kastrull och låt koka 5 minuter. Sila blandningen.
2. Häll i vin och varm försiktigt. Smaka eventuellt av med honung.

Tilltugg :

Bjud vännerna på glöggfest i advent. Här hittar du recept på de perfekta tilltuggen.



## Pumpernickel med färska fikon och lufttorkad skinka

Cirka 24 stycken eleganta smakbitar.

### Ingredienser:

- 1 förpackning pumpernickel, 250 g
- 12 skivor lufttorkad skinka, till exempel serrano
- 6 färska fikon
- Salladsblad, till exempel ekbladssallad
- Smör
- Crema di balsamico (balsamvinägersirap)



**Gör så här:**

1. Bred lite smör på varje skiva pumpernickel.
2. Skär fikonen i fyra delar. Dela varje skinkskiva i två bitar.
3. Lägg ett litet salladsblad, en skiva skinka och ett halvt fikon på varje skiva pumpernickel.
4. Droppa en droppe crema di balsamico på varje fikon strax före servering.



## Ädelostfyllda aprikoser

30 stycken. Både goda och vackra små delikatesser att bjuda på.

**Ingredienser:**

30 torkade aprikoser  
150 g ädelost  
Valnötter

**Gör så här:**

1. Dela ädelosten i 30 bitar.
2. Skär en skåra i varje aprikos. Peta in en ostbit och en bit valnöt i varje aprikos.



# Pepparnötter

Cirka 75 kakor. Pepparnötter hör till när det är jul.

## Ingredienser:

200 g smör  
2 dl råsocker  
1 msk ljus sirap  
1 ägg  
1,5 tsk kardemumma, stött  
2 tsk kanel  
1,5 tsk ingefära  
2 tsk bikarbonat  
7 dl vetemjöl

## Garnering:

Skållade, skalade och halverade sötmandlar

## Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Rör smör, socker och sirap poröst. Tillsätt ägg.
3. Blanda mjölet med bikarbonatet. Rör ner blandningen, tillsammans med kryddorna.
4. Täck degen och låt den vila kallt minst 20 minuter, gärna över natten.
5. Forma små, runda kulor och lägg på bakplåtspapper. Stick en mandelhalva i varje kaka.
6. Grädda i cirka 20 minuter, tills pepparnötterna har fin färg och är genomtorra. Förvara kakorna i en lufttät burk.



## Petit-chouer med rökt lax och renstek

Blir cirka 60 små petit-chouer. Det är lite mera jobb med de här, men det är det värt!

### **Ingredienser:**

#### **Petit-chouer:**

100 g smör  
3 dl vatten  
2 dl vetemjöl  
3 ägg, normalstora

#### **Laxfyllning** (till cirka 30 små petit-chouer):

150 g rökt lax  
2 dl kesella, 10?%  
1 dl crème fraîche, 40?%  
0,5 dl hackad gräslök  
Salt och svartpeppar

#### **Rensteksfyllning** (till cirka 30 små petit-chouer):

100 g rökt renstek  
2 dl kesella, 10?%  
1 dl crème fraîche  
1–2 msk riven pepparrot  
Salt och svartpeppar  
Ev bladpersilja till dekoration

### **Ingredienser:**

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Koka upp vatten och smör i en kastrull.
3. Sikta mjölet och rör ned det i vattensmörblandningen. Låt smeten koka under kraftig omrörning tills den släpper från kastrullens kanter. Tag kastrullen från värmen.

4. Rör ned äggen ett i taget. Rör kraftigt mellan varje ägg.
5. Låt smeten svalna något. Klicka eller spritsa sedan ut den i valnötsstora klickar på bakplåtspapper.
6. Grädda petit-chouerna i cirka 20 minuter, tills de fått fin färg och känns lätta och torra. Obs – öppna inte ugnsluckan under de första 15 minuterna, då kan petit-chouerna sjunka ihop.
7. Tag ut plåten och stick ett hål i sidan på varje petit-chou. Grädda dem i ytterligare 3–5 minuter. På detta sätt riskerar man inte att petit-chouerna blir mjuka och sega när de svalnat.
8. Låt petit-chouerna svalna på galler.

### **Fyllningar:**

1. Renstek: Skär rensteken i små bitar. Blanda kesella, crème fraîche och renstek. Smaksätt med pepparrot, salt och peppar.
2. Lax: Skär laxen i små bitar. Blanda kesella, crème fraîche och lax. Rör ned rikligt med hackad gräslök och smaksätt med salt och peppar.
3. Låt gärna fyllningarna vila i kylskåpet ett par timmar före servering.

### **Servering:**

1. Skär en skåra i varje petit-chou och fyll dem med respektive fyllning. Detta går enklast om du använder tyll och spritspåse.
2. Dekorera med bladpersilja respektive gräslök.

**OBS!** Tänk på att fylla petit-chouerna i sista stund, annars mjuknar de.

**TIPS!** Har du inte tid att göra petit-chouer? Samma fyllning kan användas till snittar av mjukt tunnbröd i stället.





# Saffransknutar med apelsin

Cirka 64 knutar som doftar ljuvligt av jul!

## Ingredienser:

200 g smör  
5 dl mjölk  
50 g jäst för söta degar  
1 g saffran (2 förpackningar)  
1 tsk okryddad sprit, till exempel vodka  
2 dl socker  
2 ägg  
0,5 tsk salt  
1 tsk hel kardemumma  
Rivet skal av 1 apelsin, helst Kravodlad  
Cirka 17 dl vetemjöl + mjöl till utbakning  
Ägg till pensling  
Russin

## Gör så här:

1. Stöt saffranet tillsammans med en sockerbit. Häll över spriten och låt stå i några minuter – detta gör att saffranet ger extra mycket smak.
2. Stöt kardemumman.
3. Smält smöret och häll i mjölken. Värm till 37 grader.
4. Smula ned jästen i en bunke. Lös upp den i lite av degspadet.
5. Tillsätt resten av deg-spadet, saffran, socker, ägg, salt, kardemumma och det rivna apelsinskalet.
6. Tillsätt mjölet, lite i taget. Arbeta degen väl, cirka 8 minuter i köksmaskin.
7. Strö över lite mjöl och låt degen jäsa övertäckt på dragfri plats i cirka 30 minuter.
8. Dela degen i 64 delar. Rulla ut varje del till en längd och forma knutar. Lägg dem på bakplåtspapper. Stick ner ett russin i varje bulle.
9. Sätt ugnen på 250 grader. Jäs bullarna under bakduk i cirka 25 minuter, eller tills de känns lätta och uppjästa.
10. Pensla bullarna med uppvispat ägg. Grädda i 5–7 minuter, tills de har fin färg. Låt svalna på galler.

## Julgodis: Här är alla de bästa recepten



**Ischoklad, fudge, knäck och kola.**

**Nu är det hög tid för att baka julgodis.**

**Här är recepten för att fylla hela julens godisskaffer.**

Finns det något mysigare julpyssel än att laga sin eget julgodis? Fyll gottebordet med julkola, knäck, ischoklad, fudge och snöbollar. Här hittar du alla recept du behöver.

[Julen Mat & dryck Recept](#)



## Knäck

Cirka 30 stycken mumsiga knäckar. Använd gärna en termometer när du kokar smeten.

**Ingredienser**

25 g sötmandel  
1 dl vispgrädde  
1 dl ljus sirap  
1 dl strösocker

### Tillagning

1. Skålla, skala och hacka mandeln.
2. Koka vispgrädde, sirap och socker i en tjockbottnad kastrull på medelvarm platta. Rör om i smeten då och då och placera under tiden knäckformar på en bricka.
3. När knäckmassan når 122 grader eller håller för starkt kulprov (se info om kulprov här nedanför) blandar du ner mandeln och drar kastrullen från plattan.
4. Klicka ut knäcken i formarna och låt svalna. Förvara sedan i kylskåp.

För att kolla om knäcken är färdig droppar du lite av smeten i en kopp med kallt vatten. Blir kulan hård håller den starkt kulprov.

## Knäck i mikron

Cirka 25 stycken. Våga testa att koka det klassiska julgodiset i mikron.

### Ingredienser

1 dl socker  
1 dl sirap  
1 dl grädde  
1 msk smör  
0,5 dl mandel

### Tillagning

1. Blanda socker, sirap och grädde i en skål.
2. Kör på full effekt i mikrougnen 7 minuter.
3. Gör kulprovet: Häll en droppe av smeten i kallt vatten, om den går att rulla till en kula är den klar. Annars kör du en minut till och testar igen.
4. Tillsätt smöret och rör smeten blank.
5. Hacka mandeln och blanda i den. Häll upp i pappersformar.



# Ischoklad

Cirka 60 stycken. Mumsig ischoklad som smälter i munnen är ett måste till jul.

## Ingredienser

250 g blockchoklad, ljus eller mörk

125 g kokosfett eller smör

## Tillagning

1. Bryt chokladen i bitar, lägg dem och kokosfett eller smör i en skål. Sätt den över en kastrull med kokhett vatten så att choklad och fett mjuknar. Blanda och häll upp i ischokladformar.
2. Ställ dem kallt så att chokladen stelnar. Förvara ischokladen svalt i burk med lock och med smörgåspapper mellan varje lager.





# Fudge

Cirka 50 stycken. Krämig och delikat fudge, smakar underbar till en kopp kaffe.

## Ingredienser

3 dl vispgrädde  
3 dl strösocker  
1 dl sirap  
50 g smör  
2 msk honung  
100 g blockchoklad (mörk, ljus eller blandat)

## Tillagning

1. Blanda grädde, socker och sirap i en gryta. Låt koka tills temperaturen är 120 grader.
2. Rör i smör och honung. låt koka ytterligare 2 minuter.
3. Finhacka chokladen. Ta grytan från värmen och rör i chokladen. Rör om tills den har smält.
4. Klä en halv långpanna eller en annan form med smörpapper. Häll i smeten och skär i bitar när den svalnat.



# Kola

Cirka 60 stycken. Använd helst en termometer när du kokar smeten.

## Ingredienser

100 g smör  
2 dl vispgrädde  
3 dl strösocker  
1 dl ljus sirap  
1 tsk vaniljsocker

## Tillagning

1. Smält smöret, tillsätt grädde, socker, sirap och vaniljsocker.
2. Koka utan lock, rör om då och då tills termometern visar 124° eller när smeten håller kulprovet – håll några droppar i iskallt vatten, när smeten går att rulla till en seg kula är den klar. Det tar mellan 15 och 30 minuter.
3. Håll smeten på en oljad plåt. Låt svalna och klipp i bitar. Slå in i papper eller varva kola och papper i en burk. Förvara kallt.



# Snöbollar

Cirka 30 stycken. De är inte bara goda, de är vackra också!

## Ingredienser

200 g vit choklad  
2,5 dl kokosflingor  
1,5 msk pressad citron  
Kokosflingor

## Tillagning

1. Smält chokladen, i vattenbad på spisen eller i mikron. Blanda i kokosflingor och citronsaft.
2. Låt smeten stå svalt en stund. Den ska inte stelna helt, bara bli så fast att du kan forma den till kulor.
3. Forma kulor och rulla dem i kokosflingor. Förvara i kylskåp.



# Rocky Road

24 stora bitar. Julgodis extra allt!

## Ingredienser

400 g mörk choklad, 70 procents kakaohalt  
100 g marshmallows, eller annat skumgodis  
100 g Maltesers (eller 20 mariekex i bitar)  
100 g valnötter  
100 g cocktailbär, röda

## Tillagning

1. Bryt hälften av chokladen i bitar och smält den över vattenbad.
2. Hacka resten och rör ned den i den smälta chokladen. Rör tills all choklad smält. Ställ att svalna.
3. Hacka under tiden valnötterna grovt, skär marshmallows i bitar och halvera cocktailbären.
4. Lägg allt i en rymlig skål.
5. Rör ned chokladen och blanda.
6. Klä en avlång sockerkaksform med bakplåtspapper (det går enklast om du klipper till en bit som täcker formens långsidor + botten, samt en bit som täcker kortsidor + botten).
7. Häll chokladblandningen i formen. Ställ svalt att stelna.
8. Stjälp upp godiset och skär i rejäla bitar. Förvara svalt.

## Jordgubbs- och chokladformar





**Tid: 25 minuter + 1 timme i kyl.**  
**Cirka 30–40 stycken.**

**Du behöver:**

**50 g smör**

**0,5 dl vit sirap**

**2 msk socker**

**1 tsk vaniljsocker**

**Cirka 1 dl havregryn (med fiber)**

**5– 6 msk kanderade/torkade jordgubbar eller russin, finhackade**

**Cirka 120 g mörk blockchoklad**

**Garnering:**

**Jordgubbskolor (strössel)**

**Gör så här:**

- 1.** Smält smör och rör i sirap, socker och vaniljsocker.
- 2.** Ta av plattan och rör i frukt och havregryn.
- 3.** Ställ smeten kallt i cirka 10 minuter.
- 4.** Lägg en lagom stor bit i varje form.
- 5.** Finhacka och smält chokladen över vattenbad eller i mikrougn.
- 6.** Täck havregrynsblandningen med choklad och dekorera med strössel.
- 7.** Låt stelna i kylan.

## Heta cappuccinotryfflar



Kaffe och chokladtryffel med vuxensmak av whisky. Hetta gärna till det med att tillsätta lite ancho-chilipeppar i kaffepulvret.

**Tid: 30 minuter + stelning.**

**Ca 22 stycken.**

**Du behöver:**

Tryffelmassa:

**350 g mörk choklad**

**1,5 dl vispgrädde**

**1 msk honung** eller flytande glykos

**20 g smör**

**2 msk stark espresso**

**1–2 msk whisky**

**Cirka 2–3 msk cappuccinopulver**

**Cirka 2 tsk anchochili, finmalen (kan uteslutas)**

**Gör så här:**

**1.** Finhacka chokladen.

**2.** Koka upp grädden med honung och smör och häll den varma blandningen över chokladen. Låt stå och stelna någon minut, tillsätt espresso och whisky och rör tills massan är jämn och slät.

**3.** Sätt i kylan.

**4.** Ta ut massan när den är lagom fast. Gör konfektstora bitar och lägg dessa på ett folieklätt underlag.

**5.** Fyll en liten skål med cappuccinopulver och tillsätt eventuellt chilipeppar. Anchochili är mild i smaken och passar bra tillsammans med den mörka chokladen. Doppa varje bit av tryffeln i cappuccino-chili-blandningen och forma till en kula. Rulla den därefter i pulvret och placera kyligt.

## Godis med frukt och nötter



**Cirka 10–15 bitar.**

**Tid: 25 minuter + stelning/sats.**

Nyttiga läckerbitar i flera goda smaker. Utbudet av kanderad och torkad frukt och nötter blir stadigt större, så välj efter tycke och smak. Här kommer några smakrika förslag:

**1. Röd fruktkonfekt**

**Cirka 3–4 msk cocktailbär + 10 hela bär till garnering** eller torkade körsbär

**Cirka 2 msk krossade linfrön**  
**Cirka 0,5 dl valnötter, grovhackade**  
**Cirka 100 g mörk choklad**

## **2. Gul fruktkonfekt**

**Cirka 4 msk gul syltad/torkad frukt** (mixa apelsin- och citronskal med torkad mango/papaya) .

**Cirka 2 msk krossade linfrön**  
**Cirka 0,5 dl pistaschnötter, grovhackade**  
**Cirka 100 g mörk choklad**

## **3. Konfekt med sukat och pumpakärnor**

**Cirka 4 msk sukat**  
**Cirka 0,5 dl hasselnötter, grovhackade**  
**3–4 msk pumpakärnor**  
**Cirka 100 g mörk choklad**

### **Garnering:**

**Sukat och ev en nypa chili-peppar, inte för stark**

### **Gör så här:**

- 1.** Hacka och skär kanderad/torkad frukt och nötter i grova bitar.
- 2.** Finhacka chokladen och smält över vattenbad eller i mikrougn.
- 3.** Blanda chokladen med krossade linfrö (ev sesamfrö, pumpakärnor) frukt och nötter till en tjock massa.
- 4.** Klicka ut lagom stora munsbitar på ett smort bakpapper. Dekorera och låt stelna.

# **Mockaknäck**

**Cirka 70 knäckformar.**

**Tid: 30 minuter.**

Mörk, fyllig och god är denna knäck. Och enkel att laga. Undvik bara att laga dubbla recept; gör hellre flera satser om du är kolasugen. Rör så lite som möjligt, så undviker du att massan sockrar sig. Koktiden avgörs av hur vid kastrull du använder. Med socker- eller stektermometer skall temperaturen bli 125 grader. (Du kan också göra ett kulprov: tag en tesked av knäckmassan i en kopp iskallt vatten. Om massan stelnar och du kan forma en fast kula är knäcken klar.)

### **Du behöver:**

**2 dl vispgrädde**  
**2 dl ljus sirap**  
**2 dl socker**  
**1 msk kakaopulver**  
**1 msk espressopulver**  
**2 msk smör**

### Gör så här:

1. Blanda grädde, sirap och socker i en vid tjockbottnad kastrull.
2. Koka smeten på medelvärme utan lock. Rör då och då.
3. När smeten har uppnått 125 grader alternativt kan formas till en kula i kallt vatten, tar du kastrullen av plattan.
4. Tillsätt kakao, espresso samt smör och rör om.
5. Håll den heta smeten i en bunke och fyll formarna.
6. Låt stelna i kyl eller utomhus. Förvara knäcken svalt.



## Punschbollar



**Cirka 15 valnötsstora bollar**

**Tid: 30 minuter + några timmar i kylan.**

Praktfulla punschbollar proppade med choklad och traditionen trogen; en ljuvlig smak av punsch eller mörk rom. Snabbt vackra med chokladströssel.

### Du behöver:

- 200 g kaksmulor** (gärna från småkakor med chokladsmak)
- 100 g rostade pinjenötter**, eventuellt pumpakärnor
- 0,5 dl farinsocker**
- 2 msk kakaopulver**
- 2 msk mjukt smör**
- 3–4 msk aprikossylt/marmelad eller ljus sirap**
- 2 msk rom eller punsch**



## chokladströssel

Till pensling:

**Smör (smält) med kakao**

### Gör så här:

1. Blanda kaksmulor, pinjenötter/pumpakärnor, socker och kakaopulver i en bunke.
2. Tillsätt smör, sylt/marmelad eller sirap samt rom och blanda allt till en massa. Anpassa mängden marmelad och rom så massan blir lagom fast.
3. Låt stå och vila i kylskåp några timmar eller över natten.
4. Ta ut och forma lagom stora bollar. Pensla med kakaosmör och rulla i strössel.

## Marsipankonfekt med mango eller citrus



**Cirka 20 stycken.**

**Tid: 35 minuter + 1 timme torkning.**

Många goda frukter hittar man i hyllorna nuförtiden. Vi fann kombinationen mango, arrak och marsipan oemotståndlig. Ju mer choklad du smälter desto lättare är det att doppa fina kulor.

### Du behöver:

**60 g kanderade mangobitar** alternativt syltade citrusskal (apelsin, citron eller lime), finhackade

**Cirka 3 msk arrak eller citruslikör**

**250 g mandelmassa** (gärna den finaste med 50 procent mandel)

**Cirka 120 g mörk choklad**, finhackad

### Gör så här:

1. Blanda den finhackade frukten med likör eller arrak och låt stå och dra en stund.
2. Blanda frukthack och alkoholen med mandelmassan.
3. Forma små kulor, cirka 20 stycken.
4. Låt marsipankulorna stå och torka någon timme.
5. Smält chokladen över vattenbad eller i mikro-vågsugn. Temperera massan i en vid skål.
6. Doppa kulorna i den smälta chokladmassan och låt dem rinna av på folie.

## Heta karameller



**Cirka 25 kolabitar.**

**Tid. 35 minuter + svalning.**

Den som vill plussar på med några heta chiliflingor extra för mera sting?...

#### **Du behöver:**

**4 msk smör**, normalsaltat

**0,5 dl mörkt muscovadosocker** eller råsocker

**1,5 dl strösocker**

**1 dl ljus sirap**

**3 msk kakao**

**0,5 tsk chilipeppar eller efter smak** (kan uteslutas)

#### **Gör så här:**

**1.** Olja en liten långpanna, cirka 20 x 30 cm, eller gör en motsvarande form av folie i stora långpannan. Bred ut ett smörpapper.

**2.** Blanda alla ingredienserna i en tjockbottnad kastrull och koka under försiktig omrörning (använd träslav) i 10–15 minuter eller tills massan har uppnått en temperatur på 119 grader.

**3.** Låt massan svalna något innan du håller den i den smörpappersklädda formen. Låt svalna.

**4.** Skär kolan i rektangulära bitar. Finaste kolapappret är genomskinlig cellofan.

## Chokladtryfflar



**Cirka 22 stycken.**

**Tid: 35 minuter + kylning.**

Förslag på smaktillsatser och fyllningar:

? 2–3 msk kaffelikör, apelsinlikör, arrak eller konjak.

? 2 msk finhackat sukat eller apelsinskal.

? ?Malen kardemumma eller ingefära.

Ta en av smaksättarna eller kombinera flera. Hackade torkade frukter och rostade nötter är också gott.

#### **Du behöver:**

**350 g mörk choklad**

**1,5 dl vispgrädde**

**1 msk honung** eller flytande glykos

**20 g smör**

**Kakaopulver**

#### **Gör så här:**

**1.** Hacka chokladen fint. Koka upp grädden med honung och smör och häll den varma blandningen över chokladen och eventuell smaktillsats. Låt stå och smälta några minuter och rör tills massan är jämn och fin.

**2.** Kyl massan tills den är lagom fast.

**3.** Gör konfektstora bitar av massan. Lägg dessa på ett folieklätt underlag och ha en skål med siktat kakaopulver till hands. Doppa varje bit av tryffeln i kakao och forma till en kula eller liten topp. Rulla den färdiga tryffeln i kakao.

#### **Du kan också göra så här:**

**1.** Hacka chokladen i bitar och lägg i en skål. Kör i mikron på full effekt tills chokladen har smält. Rör ner grädde, eventuell smaktillsats och smör och ställ i kylskåpet i cirka 5–10 minuter, så att massan blir formbar.

**2.** Rulla därefter kulor av massan och lägg dessa på ett bakpapper.

**3.** Ringla smält choklad över de färdiga bitarna och strö över garnityret. Förvaras torrt och svalt.

## Konfektbollar med nougat, marsipan och chokladöverdrag



**Cirka 12–15 stora bollar**

**Tid: 2 timmar 10 minuter + vila över natt i kyla.**

Den här läckerbiten kan du göra i ett nafs med hjälp av färdigköpt

mandelmassa/marsipan och nougat. Alldeles utsökt, saftig och god blir den om du lagar

marsipanen och eventuellt också nougaten själv. Prova dessa standardrecept: Blir det nougatmassa över, kan den formas till kulor och rullas i smält choklad.

### **Du behöver:**

#### Mandelnougat:

**200 g mandel**

**0,5 dl vatten**

**2 dl socker**

**1 msk glykos eller honung**

**1/2 vaniljstång**

**150 g mjölkchoklad, finhackad**

#### Marsipan:

**200 g mandel**

**3 dl florsocker**

**Cirka 3 msk rom, punsch eller likör** (alternativt fruktsaft/ koncentrat)

**Florsocker i en skål** (siktat) alternativt samma mängd färdig mandelmassa

#### Överdrag:

**Cirka 300 g vit choklad**

**Eventuellt lite siktat florsocker**

### **Gör så här:**

#### **Nougat:**

1. Sätt ugnen på 200 grader
2. Skålla och skala mandeln och bred ut den i en ugnform och rosta i ugnen i cirka 10 minuter.
3. Koka upp vatten med socker och honung/glykos i en stor tjockbottnad kastrull. Dela vaniljstången och skrapa ur fröna och lägg i sockarlagen. Låt massan koka tills den har fått en gyllenbrun färg.
4. Stäng av värmen och rör ner mandlarna. Häll allt i en smord ugnform och låt blandningen svalna något.
5. Blanda massan med chokladen i en mixer och mixa till en slät nougat. Häll allt i en plastklädd form och sätt i kylskåpet. När massan är fast delas den i små tärningar.

#### **Marsipan:**

1. Skålla och skala mandeln och låt den torka.
2. Mal därefter fint och mixa med florsocker i en matberedare.
3. Tillsätt alkohol eller saft och arbeta till en smidig massa. Tillsätt florsocker så att massan blir lagom fast. Låt marsipanen vila i plast i kylskåpet, gärna över natten.
4. Ta ut marsipanen och dela den i två delar. Tillsätt mer vätska om massan är för fast, eventuellt florsocker om den är lös. Kavla ut med lite mjöl på kaveln till två längder och dela i 12–15 delar.
5. Ta fram nougaten, doppa fingrarna i mjöl och rulla in varje nougatbit i marsipan och forma till runda bollar.
6. Låt dessa ligga och torka någon timme innan du rullar dem i den smälta chokladen.

#### **Överdrag:**

1. Hacka chokladen fint och smält över vattenbad eller i mikron.



2. Låt chokladmassan svalna till rullvänlig konsistens och rulla marsipanbollarna i den smälta chokladen med händerna. Låt bollarna stelna på folie. Rulla en gång till.
3. Sikta eventuellt över ett lager florsocker om du vill ha extra vit "snöboll"

# Julgodis med ny twist

Gör succé med nya trendiga julgodiset



**Uppdraget: julgodis med ny twist. Och visst lyckades Chokladfabrikens Martin Isaksson.**

**Det blev både knäck med chokladsmak och tryffel med pepparkaksdoft. Det blir inte godare än så här. Vi lovar!**



Chokladfabrikens Martin Isaksson med sina ljuvliga skapelser. Foto: Börje Thuresson



## **Jordnötskrisp**

### **Du behöver:**

**1 l flingor, till exempel Rice crispies eller Special K**

**400 g jordnötssmör, gärna med bitar (brukar vara en burk)**

**1 dl kokos**

**2 dl ljus sirap**

**1 dl socker**

**450 g mörk choklad**

### **Gör så här:**

1. Blanda allt utom chokladen väl.
2. Stryk ut smeten cirka 3 cm tjockt i långpanna eller liknande, låt stelna.
3. Smält chokladen och stryk ut den på flingbotten.
4. Vänta någon minut tills chokladen har börjat stelna och skär då upp den med en vass kniv i lagom munsbitar.



## Apelsintoppar

### Du behöver:

**150 g smör**

**1,5 dl socker**

**2 tsk vaniljsocker**

**3,5 dl havregryn** (måste mixas till ganska fint pulver om man ska kunna spritsa upp smeten. Annars kan man rulla till bollar.)

**1 apelsin, använd raspet och saften av den**

**3 msk kakao**

**Syltat apelsinskal, till dekoration**

### Gör så här:

1. Använd smör som har fått ligga framme och blivit rumstempererat och blanda ner alla andra ingredienser.
2. Spritsa upp i små formar.
3. Dekorera med ett syltat apelsinskal.
4. Kyl dem och njut sen topparna väl kylda.

**Tips!** Om man vill kan man byta ut saften av apelsinen i receptet mot Grand marnier eller någon annan apelsinsprit.



## **Chokladknäck**

### **Du behöver:**

**5 dl vispgrädde**

**560 g socker**

**275 g sirap**

**50 g smör**

**75 g kakao**

### **Gör så här:**

1. Blanda alla ingredienser.
2. Koka till 126 grader. Har du inte någon termometer hemma kan du göra kulprovet (droppa ner lite smet i ett glas med kallt vatten och känn på smeten om det går att forma en kula).
3. Häll ut smeten på smörpapper och låt stelna. Knacka sönder i munsbitar och njut.



## **Pepparkakstryffel**

### **Du behöver:**

**50 g honung**

**35 g farinsocker**

**50 g ljus sirap**

**0,5 tsk malen kanel**

**0,5 tsk malen ingefära**

**0,5 tsk malen kryddnejlika**

**300 g vispgrädde**

**650 g mjölkchoklad**

**38 g osaltat smör**

**18 g cognac**

**Muskovadosocker, till garnering**

**Gör så här:**

1. Koka ihop honung, farinsocker och sirap i en kastrull under cirka 5 minuter.
2. Tillsätt kryddorna till sockerröran och koka ihop någon minut på svag värme.
3. Tillsätt grädden.
4. Häll den varma vätskan över chokladen och rör till en slät massa. Värmen från vätskan gör att chokladen smälter så sakteliga.
5. Ha i smöret och låt det smälta i den varma massan. Allra sist tillsätter du cognacen.
6. Rör massan slät.
7. Låt stelna.
8. Spritsa upp tryffeln i långa längder och rulla i muskovadosocker (det funkar med farinsocker också).





## **Fikonrulle**

Blir 1 rulle, cirka 30 cm lång

### **Du behöver:**

#### **Fikonmarsipan:**

**150 g fikon (torkade)**

**150 g mandelmassa**

#### **Rommarsipan:**

**170 g mandelmassa**

**cirka 30 g mörk rom** (smaksätt så att det blir gott och ändå går att jobba med)

### **GARNERING:**

**Mjölcholkad**

**Lättrostad mandel**

### **Gör så här:**

#### **Fikonmarsipan**

1. Rensa och mixa fikonen.
2. Blanda ihop fikonen med mandelmassan.
3. Forma fikonmarsipanen till en cirka 30 cm bred rulle. Det kan vara lite kladdigt, men pudra bordet med lite florsocker så går det lättare.

#### **Rommarsipan**

4. Blanda mandelmassan och rommen.

**5.** Kavla ut till en 30 cm lång och cirka 10 cm bred platta på väl pudrat bord.

**6.** Rulla in fikonrullen i rommarsipanen och pensla rullen i mjölkchoklad och rulla dem i hyvlad lätt rostad mandel.