NR 5 2021

SMAKA PÅ COOP

17 RECEPT

Saffransbullar med vaniljfyllning

PRESENT AV JULGODIS

Mint, fudge eller choklad – vad ger du bort?

MER JUL hos Coop

SALTED CARAMEL

Hitta lyckan i julens nya trendiga smak.

Krydda julbaket med

SAFFRAN

Upptäck din passion med

FAZER ÖGON

NU MED NY DESIGN!

Sprid dofterna av mer jul

AV ALLT MAN KAN GÖRA inför jul tycker jag att baket är bland det mysigaste. Du vet den där atmosfären som uppstår av varma plåtar som kommer ut ur ugnen och hur dofterna sprids i hemmet. Det blir liksom lyckokänsla redan i dörren och det enda man vill är att vara hemma. I alla fall jag.

I den här broschyren vältrar vi oss i julsmaker och säger hurra till allt som handlar om bak och godis. Frossa bland recept med smör, socker och saffran. Suktas av bullar, kakor och sockersöta godispraliner. Prova underbara bröd och galet goda glutenfria recept. Och missa inte de oemotståndliga ”att dö för” på sid 12.

Kort och gott; här finns allt för alla som vill ha mer jul!

Sara Begner,
matinspiratör på Coop

Missa inte mintkyssarna på sid 14!

Saras favoriter

Saffran
Lika smakrikt och vackert i baket som i maten.

Smör
Ska det vara bakat så ska det bakas med smör. Punkt.

Pistagekräm
Ny ljuvlig och lyxigt god kräm som bara måste provas!

coop

RECEPT
Du hittar alla recept i vår Coop-app och på coop.se

SAFFRAN

Tänk att så lite kan göra så mycket. Saffran är kryddan du inte kan vara utan – vare sig innan, under eller efter jul.

Saffransbiscotti

40 min

40 stycken Ugn: 200°

100 g smör, rumsvarmt
1 ½ dl strösocker
2 frp saffran (à ½ g)
2 ägg
5 dl vetemjöl
50 g sötmandel, grovhackad
1 ½ tsk bakpulver

Vispa smör och socker poröst. Vispa ner saffranet. Rör ner ett ägg i taget. Tillsätt mjöl, mandel och bakpulver. Blanda till en smidig deg. Lägg degen på mjölat bakbord och forma till tre rullar, ca 30 cm långa. Lägg rullarna på en plåt med bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen ca 10 min. Skär direkt i sneda bitar. Vänd dem med snittytan upp och rosta mitt i ugnen ca 6 min, vänd efter halva tiden. Låt svalna helt på galler. Förvara i en burk med tättslutande lock.

Saffranskaka i långpanna

45 min

24 bitar Tid: 45 min + tid att svalna

200 g smör
3 dl mjölk
2 frp saffran (à ½ g)
4 ägg
4 dl strösocker
6 dl vetemjöl
1 msk bakpulver

Apelsinfrosting:
300 g naturell färskost
75 g smör
3 dl florsocker
1 apelsin, finrivet skal (endast det orangea)
2 tsk vaniljsocker

Klä en djup ugnsplåt, ca 25x35 cm, med bakplåtspapper. Smält smöret och blanda med mjölk och saffran. Vispa ägg och socker pösigt med elvisp. Tillsätt smörmjölken och mjölet blandat med bakpulver. Häll smeten i plåten och grädda mitt i ugnen ca 25 min, känn med en sticka. Låt kakan svalna helt.

Vispa ihop ingredienserna till frostingen med elvisp och bred på kakan. Skär upp i rutor.

SARA TIPSAR!
Garnera gärna med apelsinskal.

30 min

Saffransbullar med vaniljfyllning

20 stycken Tid: 30 min + 1 tim 30 min att jäsa Ugn: 225°

5 dl mjölk
25 g jäst
1 dl strösocker
2 frp saffran (à ½ g)
1 msk kardemummakärnor, mortlade
½ tsk salt
12–13 dl vetemjöl
150 g smör, rumsvarmt

Fyllning:
200 g smör, rumsvarmt
2 dl strösocker
2 msk vaniljsocker

Topping:
1 ägg
1 dl pärlsocker

Värm mjölken till 37°. Smula jästen i en bunke och lös upp med lite av mjölken. Tillsätt resten av mjölken, socker, saffran, kardemumma, salt och mjöl. Spar lite mjöl till utbakningen. Klicka i smöret och arbeta degen 5 min i maskin eller 10 min för hand. Låt jäsa under bakduk ca 1 tim.

Rör ihop ingredienserna till fyllningen. Kavla ut degen till två rektanglar, ca 60x30 cm. Bred på fyllningen. Vik rektanglarna en gång på längden och skär ut tio degremsor, ca 3 cm breda, ur varje rektangel. Gör ett snitt i varje remsa så det liknar ett par byxor. Fläta ihop de två benen och snurra ihop så ändarna hamnar under knuten. Lägg på plåtar med bakplåtspapper. Låt jäsa under bakduk ca 30 min. Vispa lätt upp ägget. Pensla bullarna med ägg och strö över pärlsocker. Grädda mitt i ugnen ca 7 min.

Änglamarks chokladknappar – smått och gott för alla tänkbara dekorationer.

Perfekt som pynt till baket.

MER JUL hos Coop

Från kakfat till pepparkaksdeg – allt till julbaket hittar du i våra butiker.

Ljuvlig lycka på burk från Coop Gourmet.

Kakfat med plats för kakor till alla.

Bygga pepparkaks-hus? Glöm inte utsmyckningen.

Pepparkaksdeg redo att kavlas ut.

Med Leilas smidiga och snygga redskap och muffinsformar går baket som en dans.

Pepparkaksformar

Alla produkter finns att köpa på utvalda Stora Coop och Coop-butiker. Lokala avvikelser i sortimentet kan förekomma.

Kladdigt, mjukt eller segt – det är både enkelt och härligt att göra underverk med helt egna bakverk.

Sockersött

SARA TIPSAR!
En syrlig och fräsch variant på hallongrottor.

Citronkakor

30 min

20 stycken Ugn: 200°

125 g smör, rumsvarmt
¾ dl strösocker
2 dl vetemjöl
½ dl potatismjöl
2 tsk vaniljsocker
½ tsk bakpulver
1 dl lemon curd

Glasyr:
1 ½ dl florsocker
¾ msk vatten

Vispa smör och socker poröst. Blanda vetemjöl, potatismjöl, vaniljsocker och bakpulver och tillsätt i smörblandningen. Rör till en deg. Dela degen i 20 bitar. Rulla till bollar och lägg varje boll i en bakform. Gör en fördjupning i varje boll och lägg i en klick lemon curd. Grädda mitt i ugnen 10–12 min. Rör ihop florsocker och vatten till en glasyr. Ringla glasyren över kakorna när de svalnat och låt stelna.

Pepparkakskladdkaka med lingongrädde

30 min

10 bitar Ugn: 175°

150 g smör
4 ½ dl strösocker
3 ägg
2 ½ dl vetemjöl
½ dl kakao
2 msk pepparkakskrydda
2 tsk vaniljsocker
2 krm salt

Till servering:
3 dl vispgrädde
1 dl rårörda lingon
ev florsocker

Smörj och bröa en form med avtagbar kant, ca 24 cm i diameter. Smält smöret i en kastrull. Ta kastrullen från värmen och rör ner resten av ingredienserna till en jämn smet. Häll smeten i formen. Grädda mitt i ugnen ca 20 min, kakan ska fortfarande vara lös i mitten. Låt kakan svalna helt, gärna i kylen. Vispa grädden och vänd ner lingon. Pudra ev florsocker i ett fint mönster över kakan. Servera med lingongrädden.

30 min

Donuts

40 stycken Tid: 30 min + 1 tim 30 min att jäsa

75 g smör
4 dl mjölk
25 g jäst
1 ½ dl strösocker
2 ägg
ca 13 dl vetemjöl
1 tsk salt
1 liter neutral olja, till fritering

Kanelsocker:
2 dl strösocker
1 msk kanel

Smält smöret i en kastrull och tillsätt mjölk. Smula jästen i en bunke och rör ut med lite av mjölkblandningen. Tillsätt resten av mjölkblandningen, socker, salt, ägg och hälften av mjölet. Rör till en jämn smet. Tillsätt resten av mjölet lite i taget och arbeta degen ca 5 min i maskin eller 10 min för hand. Låt jäsa under bakduk ca 1 timme. Stjälp upp degen på mjölat bakbord, kavla ut den till en 1 cm tjock platta. Stansa ut rundlar med ett glas eller rundel, ca 7 cm i diameter. Stansa ut hål i mitten av rundlarna. Låt jäsa under bakduk ca 30 min. Blanda socker och kanel i en djup tallrik. Hetta upp oljan till 180° i en vid kastrull. Ha ett lock i närheten om oljan blir för het. Fritera munkarna till gyllene färg på båda sidor, ca 1 min per sida. Vänd direkt i kanelsockret.

Dags att knåda in julen

Bra mat från Lantmännen

SALTED CARAMEL

En blandning av sött och salt som kommit att bli så trendig att den lätt skulle kvala in som årets smak. Prova. Nu!

5 min Salted caramel milkshake

2 glas

½ liter vaniljglass
2 dl mjölk
1 dl kolasås
1 krm salt

Topping:
vispad grädde
dumlekolor
salta kringlor

Mixa glass, mjölk, hälften av kolasåsen och salt till en milkshake. Ringla resten av kolasåsen på insidan av två glas och häll i milkshaken. Toppa med grädde, hackade kolor och salta kringlor.

25 min Sirapskakor med nötter och kola

40 stycken Ugn: 175°

150 g rumsvarmt smör
1 ½ dl strösocker
½ dl sirap
3 ½ dl vetemjöl
½ msk vaniljsocker
1 tsk bakpulver
1 krm salt
1 dl honungsrostade nötter, hackade
1 dl kola eller fudge, hackad

Vispa ihop smör, socker och sirap. Blanda ner mjöl, vaniljsocker, bakpulver och salt. Arbeta in nötter och kola. Dela degen i tre bitar och rulla till längder, lika långa som plåten. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper och platta till något. Grädda mitt i ugnen ca 15 min. Skär längderna i sneda bitar när de fortfarande är varma.

CUPCAKES MED SALT KOLA-FROSTING
Receptet hittar du på coop.se

Klappat och klart med JULGODIS

Eget julgodis är den bästa och godaste ge bort-presenten. Men glöm inte att spara lite till dig själv.

Mintkyssar

20 min

50 stycken Tid: 10 min + 1 dygn att stelna

1 äggvita
½ tsk pepparmintsarom
4 dl florsocker
50 g mörk choklad

Vispa äggvitan till ett fast, vitt skum med elvisp. Rör i pepparmintsaromen. Sikta i florsockret och vispa till en jämn smet. Spritsa ut som enkronor på ett bakplåtspapper på en plåt eller bricka.

Låt stelna i rumstemperatur minst 1 dygn. Smält chokladen över vattenbad och droppa på mitten av mintknapparna, eller forma till små hjärtan, som på bilden.

Fudge

30 min

40 stycken Tid: 30 min + tid att stelna

1 ½ dl vispgrädde
1 ½ dl strösocker
1 dl ljus sirap
1 tsk flingsalt
100 g vit-, mjölk- eller mörk choklad
50 g smör

Blanda grädde, socker, sirap och salt i en kastrull. Koka tills smeten är 123° eller klarar ett kulprov. Hacka chokladen. Ta kastrullen från värmen och rör ner choklad och smör. Häll smeten i en form, ca 10x15 cm, klädd med bakplåtspapper. Strö ev över lite flingsalt. Låt stelna helt i kylen och skär i bitar.

SARA TIPSAR!
För lakritsälskare finns recept på Lakritsfudge på coop.se

20 min Rocky road

40 stycken Tid: 20 min + tid att stelna

300 g mörk choklad
15 dumlekolor
1 ¾ dl mini marshmallows
1 ¾ dl salta jordnötter

Smält chokladen varsamt över vattenbad. Skär kolorna i fyra bitar vardera. Vänd ihop smält choklad, kolor, marshmallows och jordnötter. Bred ut i en form, ca 25x15 cm, klädd med bakplåtspapper. Låt stelna helt i rumstemperatur eller i kylen, och skär upp i bitar.

30 min Vit chokladtryffel med polkagris

30 stycken Tid: 30 min + tid att stelna

1 dl vispgrädde
100 g polkagrisar + 40 g till garnering
1 msk smör
400 g vit choklad, hackad
ev 2–3 krm röd hushållsfärg

Värm grädde, polkagrisar och smör i en kastrull tills polkagrisarna smält. Ta kastrullen från värmen och rör i hälften av chokladen och ev hushållsfärg. Häll upp i en form och låt stelna i kylen. Skär upp i 30 bitar och forma till bollar. Ställ bollarna på ett fat och låt stelna i frysen, minst 30 min. Smält resten av chokladen varsamt över vattenbad och låt svalna något. Ta en grillpinne eller tandpetare och stick in i en boll i taget. Doppa i chokladen och snurra pinnen så att chokladen fäster runt om. Lyft av bollarna och ställ på en bricka med bakplåtspapper, ta bort pinnen. Strö direkt över krossad polkagris. Låt stelna i kylen.

Glutenfritt betyder inte att det bara är för vissa.
De här är recepten är precis lika goda för alla.

GLUTENFRI OCH GOD JUL

30 min Glutenfri rulltårta med pistage och hallon

10 bitar Ugn: 250°
Tid: 30 min + tid att svalna

3 ägg
1 ½ dl strösocker
1 ½ dl potatismjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker
1 msk vatten

Fyllning:
1 burk pistagekräm (200 g)
225 g hallon, mosade

Garnering:
3 dl vispgrädde
färska hallon
pistagenötter, hackade

Vispa ägg och socker pösigt. Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker och rör försiktigt ner i äggsmeten tillsammans med vattnet. Bred ut smeten på en plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen ca 5 min. Strö lite socker över ett bakplåtspapper och stjälp upp kakan på pappret. Dra av pappret som kakan gräddats på. Rulla ihop från långsidan, det förhindrar att rullen spricker nästa gång den ska rullas ihop. Låt svalna helt. Rulla ut rullen och bred först på pistagekräm och sedan hallon. Rulla ihop från långsidan. Vispa grädden. Spritsa grädde på tårtan och garnera med hallon och pistagenötter. Servera med resten av den vispade grädden.

60 min Fröknäcke med vörtsmak

1 plåt Ugn: 150°

1 ½ dl solrosfrön
1 ½ dl pumpakärnor
½ dl vallmofrön
2 dl majsmjöl
1 dl russin
1 tsk fänkålsfrön, mortlade
½ tsk malen pomerans
½ tsk malen kardemumma
½ tsk malen nejlika
½ tsk salt
2 dl kokhett vatten
½ dl neutral olja
1 tsk flingsalt

Blanda de torra ingredienserna i en bunke. Rör ner vatten och olja. Låt stå 10 min. Bred ut smeten på en plåt med bakplåtspapper och strö över flingsalt. Grädda mitt i ugnen ca 45 min. Öppna luckan någon gång under tiden för att släppa ut ånga.

FIKON-MARMELAD
Receptet hittar du på coop.se

APELSIN & OREO-PARFAIT
MED LIMEBLADSMARINERAD CITRUSFRUKT

10–12 PORTIONER

Ingredienser:

50 g mörk choklad, hackad
1/2 dl grädde
1 rör Oreo, grovhackade
3 ägg
1 1/2 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
200 g Philadelphia Original
1/2–1 apelsin, finrivet skal och saft
3 dl vispgrädde

LIMEBLADSMARINERAD CITRUSFRUKT
1/2 dl råsocker
1/2 dl vatten
1–2 limeblad
2 apelsiner
2 blodgrape
2 citroner
2 lime

Gör så här:

Smält ihop chokladen och grädden i en kastrull. Ta kastrullen av värmen och vänd ner Oreo-hacket.

Lägg ut på en plåt och låt svalna, och smula sedan sönder med händerna. Lägg ett jämnt lager Oreo-smul i botten på en rund form.

Separera äggen, lägg gulorna i en bunke och vitorna i en annan. Vispa äggulorna, sockret och vaniljsockret ljust och pösigt.

Blanda sedan på låg hastighet ner Philadelphia samt apelsinsaft och -skal efter smak.

Vispa grädden i en separat bunke och vänd sedan ner den i äggsmeten.

Vispa äggvitorna till ett fast skum och vänd försiktigt ner även dem. Häll smeten på Oreo-bottnen, täck med plastfilm och frys.

Ta ut en stund innan servering och toppa med limebladsmarinerad citrusfrukt.

LIMEBLADSMARINERAD CITRUSFRUKT
Koka upp socker och vatten, ta av från värme och lägg i limeblad, låt svalna.

Filea citrusfrukterna och låt dem marinera i sockerlagen 1–2 timmar.

Sila av spadet och toppa cheesecaken med filéerna.

ORIGINAL PHILADELPHIA

DET FINNS EN CHEESECAKE FÖR VARJE TILLFÄLLE, SE MER PÅ PHILADELPHIA.SE

Eget BRÖD

Ett nybakat bröd på julbordet är alltid uppskattat, och med portionsbröd får alla varsitt. Både trevligt och fint.

Snabbt kuvertbröd med mörk sirap och tranbär

40 min

12 stycken Ugn: 175°

2 ½ dl rågmjöl
2 ½ dl vetemjöl
2 dl havregryn
2 dl torkade tranbär
½ msk bikarbonat
1 tsk salt
5 dl filmjölk
1 dl mörk sirap
½ dl rapsolja

Blanda ihop de torra ingredienserna i en bunke. Tillsätt filmjölk, sirap och olja. Rör till en jämn smet och fördela i oljad muffinsplåt eller oljade muffinsformar. Toppa med lite havregryn och rågmjöl. Grädda mitt i ugnen ca 30 min.

Ljust surdegsbröd

75 min

1 bröd Tid: 1 tim 15 min + 1 tim att jäsa Ugn: 175°

10 g jäst
4 ½ dl fingervarmt vatten (37°)
1 frp surdeg fullkornsvete (150 g)
2 msk olivolja
½ msk socker
2 tsk salt
12 dl vetemjöl special (720 g)
1 ägg, till pensling
ca 2 msk vallmofrön

Smula jästen i en bunke och rör ut med lite av vattnet. Tillsätt surdeg, resten av vattnet, olja, socker, salt och mjölet lite i taget. Arbeta ihop till en deg 5 min i maskin eller 10 min för hand. Pudra över mjöl. Låt jäsa under bakduk 1 tim. Stjälp varsamt upp degen på en plåt med bakplåtspapper. Forma degen rund genom att krama sidorna med mjöliga händer, degen ska inte knådas. Se till att degen är täckt med mjöl. Lägg ett papper med urklippt mönster av en stjärna på degen. Pensla degen innanför stjärnan med lätt vispat ägg. Strö över rejält med vallmofrön. Ta bort pappret och grädda brödet mitt i ugnen till en innertemperatur på 98° ca 45 min.

Santa Maria

För godare och saftigare lussebullar!

NYHET

INGREDIENSER
25–30 ST

Saffransdeg:
5 dl mjölk
200 g smör, rumsvarmt
2 dl strösocker
1 pkt 50 g jäst
1 ägg
1,6 liter Vetemjöl Special
1 tsk salt
1 påse Santa Maria Saffran Paste

GÖR SÅ HÄR
1. Kör alla ingredienser i en degblandare med krok till slät och smidig konsistens (5 min i maskin eller 10 min för hand). Låt degen vila i 40 min under plastfolie.
2. Dela degen i lika bitar.
3. Rulla ut till 25 cm långa korvar och snurra ihop till S-form.
4. Tryck ner russinen ordentligt, i varje snurra. Lägg lussekatterna glest på plåt med bakplåtspapper, jäs under plastfolie till dubbel storlek ca 60 min.
5. Pensla lussekatterna med lättvispat ägg.
6. Baka i 200 °C i 5–7 min, ej varmluft.

Tips! Vill du ha gulare bullar, grädda på lägre temperatur och låt bullarna vara inne lite längre. Du kan också riva ner apelsinskal i degen för en smakrik twist.

ÄNGLAMARK 30 ÅR

EKOLOGISK JUBILEUMSFIKA

Festlig tårta från Änglamark, med mycket chokladsmak och ljuvlig aprikosgrädde.

Scanna QR-koden för recept!

Vårt varumärke Änglamark fyller 30 år, så vad passar väl bättre än att fira med en 100 % ekologisk jubileumstårta! Alla ingredienser till tårtan ingår i vårt ekologiska sortiment, och Änglamarks produkter hittar du bara på Coop. Noga utvalt. Klokt bortvalt. Och himmelskt gott!

GREENLINE PRINT.COM
10 g CO2 ID c094
MILJÖMÄRKT
5041 0787 Kroonpress

Lokala avvikelser i sortimentet kan förekomma. Har du frågor kring broschyren är du välkommen att ringa Coop kundservice på telefon 0771–17 17 17 vardagar 8–18. www.coop.se

coop