
FREDRIKS FIKA

SMÅKAKOR

Klassiska recept att baka året om

FREDRIK NYLÉN





SMÅKAKORNAS LOVSÅNG!

SMÅKAKOR ÄR EN VIKTIG BYGGSTEN I svensk fikakultur och jag fullkomligt älskar att baka dem! Ja, nu är det ju så att jag älskar att baka allt, men småkakor har verkligen en speciell plats i mitt hjärta. Dels för att de ofta är ganska enkla och snabba att sno ihop, dels för att de går att variera i all oändlighet vad gäller smak och form. Personligen vill jag också att småkakor ska vara just små. På så sätt kan man ju smaka på alla sorter när man är på kalas!

Mina första minnen av småkakor är från alla fikastunder hos min gammelmormor, mormor Blom. Hon hade alltid ett lager av olika småkakor som hon hade bakat och det var så mysigt att sitta hemma hos henne och fika, prata, skratta och fika lite till. Jag kan faktiskt inte minnas att jag någonsin var dit utan att bli bjuden på någon typ av kaka. Storfavoriten var skit-i-kläm, som vi kallade dem, men det egentliga namnet är skedkakor. Självklart finns det receptet med i denna bok!

Jag tycker inte att man kan göra en småkaksbok utan att nämna Birgitta Rasmusson, småkaksdrottningen som tyvärr inte finns med oss längre. Birgitta var med och gjorde den klassiska boken *Sju sorters kakor* och jag lärde känna henne när jag var med i *Hela Sverige bakar* 2013. Birgitta var stormförtjust i småkakor! Jag jobbade med henne under två somrar och när vi samåkade i bilen satt vi ofta och pratade om just småkakor och vilka favoriter vi hade. Jag minns även när jag provbakade inför programmet och gjorde en variant av skedkakorna, men var extra noga med att alla skulle vara exakt lika stora och fina genom att kavla ut dem och stansa ut små rundlar. När Birgitta fick se dem fick jag så mycket beröm att jag nog växte en decimeter. Jag blir fortfarande glad bara jag tänker på det! Att få beröm av småkaksdrottningen är sådant som man aldrig glömmer. Så tack Birgitta för att du trodde på mig - och för att du verkligen fick upp mina ögon för småkakor!

Fredrik



TIPS INNAN DU BÖRJAR BAKA

SNABBA PÅ BAKET När jag bakar mörderskakor kör jag alltid degen i en matberedare. Dels går det supersnabbt, dels blir degen alltid perfekt.

ANVÄND ÄKTA RÅVAROR Vaniljsocker förekommer i nästan alla recept. Tänk på att använda vaniljsocker med äkta vanilj och inte det som kallas vanillinsocker. Vanillinsocker innehåller ingen vanilj alls och ger inte samma goda smak. På samma sätt kräver småkakor smör i stället för margarin. De blir helt enkelt godare så!

LEK MED SMAKER! Det kan till exempel bli väldigt mycket hallon i klassiska småkakor, men låt inte detta hindra dig från att vara kreativ. Självklart kan du använda dig av andra syltsorter och bär om du föredrar det.

VARMLUFTSUGN ELLER INTE? Det är en väldigt vanlig fråga jag får och tyvärr finns det inte bara ett svar då ugnar varierar otroligt mycket i värme. Jag brukar säga att man ska bli kompis med sin ugn. Bakar du en kaka och den blir lite blek kanske din ugn behöver höjas med 5–10 grader eller ha varmluft. Blir det bränt? Då kan du behöva sänka värmen och skippa varmluften. I min förra ugn använde jag aldrig varmluft för då brändes allt, men i ugnen jag har i dag använder jag alltid varmluft.

LÅT VISSA DEGAR VILA Vissa kakor kan bakas ut direkt medan andra måste vila i kylen. Det resulterar i att mjölet sväller


och smöret stelnar, vilket gör att man kan skiva och hantera degen på ett annat sätt. Fuskar du med vilotiden kan kakorna flyta ut när de gräddas.

FÖRVARA RÄTT Alla småkakor är godast när de är nybakade, men de går utmärkt att frysa in om de inte ska ätas direkt eller om du vill förbereda.

MÅTTA PÅ RÄTT SÄTT De flesta vill ha recept med volymmått och det är därför jag har använt det i denna bok. Jag kontrollerar dock alltid ingredienserna innan jag bakar, av den enkla anledningen att vikt är mer exakt än volymmått. Till exempel kan 1 deciliter vetemjöl variera från gång till gång beroende på hur hårt packat mjölet är i måttet. I vissa recept har jag skrivit till exempel vetemjöl i gram och volymmåttet i parentes. I dessa recept rekommenderar jag dig verkligen att väga ingredienserna om möjligt, då det är svårt att översätta vikten till exakta volymmått. På så sätt kan du vara säker på att du får en bra konsistens på kakdegen.

Här är en liten översättningstabell för dig som hellre vill väga än använda volymmått:

1 dl strösocker	90 g
1 dl vetemjöl	60 g
1 dl kakao	40 g
1 dl potatismjöl	75 g
1 dl majsstärkelse	55 g
1 dl mandelmjöl	50 g
1 dl sirap	140 g



Här gjorde jag
en variant med en ram runt
rutorna. Vill du också göra det?
Färga en tredjedel av degen med
kakao och smaksätt två tredjedelar
med vaniljsockret. Använd sedan
hälften av den ljusa degen till själva
schackrutorna. Den andra hälften
kavlar du ut så att den är lika lång
som degrullen och klär den
runt rutorna innan du stoppar
degen i kylskåpet.

30 st

100 g rumsvarmt smör
2,5 dl vetemjöl
0,5 dl strösocker
0,5 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker
1 msk kakao

SCHACKRUTOR

Schackrutor är många favorit. Mördegen smaksätts med både vanilj och kakao och bakas ut till ett sött rutmönster. Enkelt och effektivt!



- 1.** Blanda snabbt ihop smör, mjöl, socker och bakpulver till en deg, gärna i en matberedare.
- 2.** Dela degen i två lika stora delar.
- 3.** Blanda vaniljsocker i den ena deghalvan och kakao i den andra.
- 4.** Dela både den ljusa och den mörka delen i två delar. Rulla ut dem till längder, ca 30 cm. Tryck till och forma rullarna fyrkantiga.
- 5.** Lägg ihop de fyra längderna med en ljus och en mörk underst och en mörk och en ljus överst så att de bildar ett rutmönster. Ställ in degen i kylskåpet i ca 30 minuter så att det går lättare att skära den.
- 6.** Sätt ugnen på 200 grader.
- 7.** Skär längden i ca 0,5 cm tjocka skivor. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper.
- 8.** Grädda kakorna mitt i ugnen i ca 10 minuter. Låt dem svalna på galler.



ca 30 st

3 dl vetemjöl
2 msk strösocker
1 tsk vaniljsocker
125 g smör
2 msk vatten

FYLLNING


0,5 dl strösocker
0,5 msk kanel

PENSLING OCH GARNERING

1 ägg
pärsocker

KANELBULLEKAKOR

*Är du sugen på kanelbullar men har varken tid eller ork att sätta en deg på jäsning?
Då är dessa ljuvliga småkakor något för dig!*

- 
- 1.** Blanda mjöl, socker och vaniljsocker i en bunke. Tillsätt kallt smör i små bitar.
 - 2.** Fördela fettet i mjölet med fingrarna eller en mördegsblandare.
 - 3.** Tillsätt vatten och arbeta snabbt ihop allt till en deg med händerna.
 - 4.** Kavla ut degen till en 3-4 mm tjock rektangel mellan två bakplåtspapper.
 - 5.** Blanda socker och kanel och strö över hela degen. Tryck till lite med handen så att blandningen fastnar.
 - 6.** Rulla ihop till en tajt "rulltårta". Ett tips är att använda bakplåtspapperet för att göra detta. Låt rullen vila i kylskåpet i 30 minuter.
 - 7.** Sätt ugnen på 200 grader.
 - 8.** Skär rullen i ca 1 cm tjocka skivor och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper.
 - 9.** Pensla kakorna med uppvispat ägg och strö på pärsocker.
 - 10.** Grädda kakorna mitt i ugnen i ca 12 minuter tills de har fått fin färg.



ca 24 st

250 g rumsvarmt smör
2 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
5 dl vetemjöl
200 g hackad sötmandel
200 g hackad mörk choklad

MANDELKAKOR

i långpanna

*Dessa kakor är perfekta när du ska baka till många!
Dessutom kan du variera dem med olika sorters nötter och choklad.*

-
- 1.** Sätt ugnen på 175 grader. Klä en långpanna, ca 30×40 cm, med bakplåtspapper.
 - 2.** Hacka samman smör, socker, vaniljsocker och mjöl till en smulig deg.
 - 3.** Blanda ner mandel och choklad.
 - 4.** Bred ut den smuliga degen i långpannan och jämna ut den med händerna.
 - 5.** Grädda mitt i ugnen i 20–25 minuter tills kakan har fått fin färg. Skär i trekanter eller rutor medan kakan fortfarande är varm.