

Aja Bloem

Kerstlekkernijen

Het is leuk zelf wat snoeperijen te maken voor de kersttijd. Hier zijn een paar recepten van lekkernijen uit Zweden.

Julknäck (kerstkandij)

Je hebt nodig: 50 gr. amandelen – 2 dl suiker – 2 dl stroop – 2 dl slagroom – 2 lepels boter of margarine – papieren vormpjes.

Hak de amandelen, gepeld of ongepeld, zo fijn mogelijk. Doe ze met de suiker, de stroop, de slagroom en de boter of margarine in een pan met dikke bodem. Laat dit mengsel 35 à 40 minuten koken. De kooktijd hangt af van de kooktemperatuur en van de tijd waarin het mengsel aan de kook komt. Het beste is het als het zo langzaam mogelijk aan de kook komt. Roer het mengsel af en toe, zodat het niet aanbrandt. Neem een proef wanneer het dik begint te worden. De temperatuur ervan moet ongeveer 125° bedragen. Laat een kleine hoeveelheid ervan in koud water vallen om te zien of het niet te zacht, niet te hard of niet te taai is. Leg intussen de papieren vormpjes klaar en vul ze met het mengsel, dat, wanneer het koud is, gegeten kan worden. De Zweedse kinderen zijn er dol op.

Ristopper (rijsttoppen)

Hiervoor heb je nodig: 200 gr. kokosvet – 2 dl poedersuiker – 2 lepels cacao – 2 dl geroosterde rijst (rice crispies) – (vanillesuiker) – papieren vormpjes.

Smelt het kokosvet en vermeng het daarna met de poedersuiker en de cacao. Roer dit mengsel even om en doe er dan de geroosterde rijst bij. Voeg eventueel wat vanillesuiker toe. Doe de massa in „toppen”, dat zijn puntvormige figuren, of in papieren vormpjes.

Mockagodis (mökkalekkernij)

Zet hiervoor klaar: 5 dl suiker – 1 dl stroop – 1½ dl sterk koffie-extract – 2 pakjes vanillesuiker.

Meng de suiker, stroop en koffie door elkaar in een pan met dikke bodem. Kook dit mengsel heel langzaam op en roer af en toe, totdat de suiker is opgelost. Laat het daarna verder koken zonder erin te roeren (de temperatuur moet ongeveer 125° bedragen). Schenk de massa, wanneer deze dik is, op een bakblik. Strooi de vanillesuiker erover. Vouw met een mes de kanten naar het midden, zodat de vanillesuiker kan doordringen. Laat het geheel koud en hard worden. Snijd het dan in stukken. Wikkel deze stukken eventueel in kleurig papier.

