# UPPSKRIFTIR:

**Hátíðarmúslí í sparibúningi**

**Hátíðarrauðkál**

**Jólasultan**

**Rísbitar með piparmyntubragði**

**Rísbitar með pistasíum, trönuberjum og sjávarsalti**



# Hátíðarmúslí í sparibúningi

**Hráefni:**



- 4 ½ dl haframjöl
- 3 dl hveiti
- 2 dl möndlumjöl
- 2 dl kókosmjöl
- 1 dl sólblómafræ
- 1 dl sesamfræ
- ½ dl chiafræ
- 1 msk kakó (má sleppa)
- Kanill eftir smekk, ca 1-2 tsk



- 1 ½ dl olía
- ½ dl vatn
- ½ - 1 dl hrásykur eða púðursykur
- ½ tsk salt
- 2 tsk vanillusykur eða vanilludropar

- 1-2 dl trönuber, gojiber eða önnur ber
- 1 dl ristaðar kókosflögur
- Rúsínur, döðlubitar og jafnvel hnetur

**Aðferð:**

1. Hitið ofninn í 170°C.
2. Setjið þurrefni saman í skál, mjöl og fræ ásamt kakó og kanil. Blandið vel.
3. Setjið olíu, vatn, sykur, vanilludropa og salt saman í pott. Hitið vel þannig að sykurinn leysist upp. Hellið þessu saman við allt í skálinni. Blandið vel saman.
4. Þessi blanda passar á tvær bökunarplötur. Setjið bökunapappír á ofnplöturnar og dreifið blöndunni jafnt á milli.
5. Bakið í 20-25 mínútur. Gott að miða við að hræra í þessu eftir fyrstu 15 mínúturnar og baka svo áfram í 10 mínútur. Má ekki brenna.
6. Kælið. Blandið síðan trönuberjum og öðru saman við, fer eftir smekk
7. Geymið í krukku, góðu plastíláti með loki eða plastpoka. Geymist vel á köldum, þurrum stað.

**Falleg gjöf.** Það er hægt að skreyta krukkuna með jólamyndum og skrautborðum eða öðru sem ykkur finnst fallegt.Gott að gefa, gott að þiggja.

*Hjördís Edda Broddadóttir.*

**Það má útbúa lítinn miða sem fylgir með krukkunni**

*Gómsætt á bragðið og gert með gleði í hjarta.*
*Gott út á skyr, gríska jógúrt eða súrmjólk.*
*Enn betra að setja fersk ber og smá sýróp yfir allt saman.*
*Njótið við kertaljós á jóladagsmorgunn*
*og borðið með góðri samvisku.*
*Gleðilega hátíð.*

# Hátíðarrauðkál



**Hráefni:**

- 400 g rauðkál
- ½ dl vatn
- 2 ½ dl Ribena sólberjasaft
- 1 ½ dl edik (rauðvíns eða venjulegt)
- (2-3 negulnaglar)
- (1-2 kanilstangir)

**Aðferð:**

1. Hreinsið rauðkálið vel og skerið í strimla. Passið að hafa strimlana ekki of þykka.
2. Mælið vatn og sólberjasafa og setjið í stóran pott.
3. Setjið rauðkálið út í.
4. Látið suðuna koma upp , lækkið hitann og látið malla við vægna hita í 30 mínútur.
5. Til hátíðarbrigða er hægt að sjóða rauðkálið með 2-3 negulnöglum ásamt 1-2 kanilstöngum.
6. Setjið edikið næst út í pottinn og sjóðið áfram í 20-30 mínútur.
7. Setjið rauðkálið í hreinar krukkur og lokið.
8. Látið krukkurnar kólna aðeins áður en þið setjið þær inn í kæliskáp.
9. Geymið síðan í kæli. Þetta rauðkál geymist vel í kæli í 2-3 mánuði.

Hátíðarrauðkál er tilvalin og gómsæt jólagjöf. Það getur verið fallegt að skreyta krukkuna með jólamyndum og skrautborðum eða öðru sem ykkur finnst fallegt. Gott að gefa, gott að þiggja.



*Hjördís Edda Broddadóttir.*

# Jólasultan

**Hráefni:**



- 2 dl vatn
- 2 dl sykur
- 1 kanilstöng
- ½ tsk negull
- 1 tsk appelsínubörkur, rifinn
- 1 tsk engifer, smátt saxaður eða duft
- 1 poki fersk trönuber (Cranberries)

**Aðferð:**

10. Setjið öll hráefni í stóran pott – **nema ekki trönuberin.**
11. Látið suðuna koma upp, lækkið hitann og látið malla við vægan hita þar til sykurinn hefur leyst upp.
12. Setjið þá trönuberin út í og látið suðuna koma upp. Lækkið þá hitann og látið malla í átta mínútur.
13. Takið kanilstöngina upp úr og kælið.
14. Setjið sultuna í krukku, lokið og geymið í kæliskáp.

Litrík og falleg jólagjöf. Hentar vel með ostum og paté.
Má líka nota hana með vöfflum eða jafnvel prófa að setja hana sem fyllingu í múffur.
Krukkuranr má síðan skreyta með jólamyndum og skrautborðum eða öðru sem ykkur finnst fallegt. Gott að gefa, gott að þiggja.



*Hjördís Edda Broddadóttir.*

# Rísbitar með piparmyntubragði

**Hráefni:**



- 150 g hvítt súkkulaði
- 2 dl Rice Crispies
- 150 g Síríus suðusúkkulaði
- 1 poki bismark brjóstsykur (eða eftir smekk)

**Aðferð:**

15. Setjið bökunarpappír í ofnskúffu.
16. Brjótið hvíta súkkulaðið í bita og setjið í glerskál. Bræðið yfir vatnsbaði. Hrærið varlega í súkkulaðinu á meðan það bráðnar.
17. Blandið Rice Crispies saman við bráðið súkkulaðið.
18. Hellið nú öllu á bökunarpappír í ofnskúffu og dreifið jafnt úr því með skeið.
19. Setjið svo í kæli í 30 mín. eða í frysti, það tekur mun styttri tíma.
20. Á meðan er gott að nota tímann og setja brjóstsykur í plastpoka og brjóta með kökukefli eða hamri. Ekki gott ef það er of mikil mylsna, takið hana frá.
21. Brjótið næst dökka súkkulaðið í bita og setjið í glerskál. Bræðið yfir vatnsbaði. Hrærið varlega. Þegar það er bráðið, þá er því hellt yfir hvíta súkkulaðið sem var í frysti og er nú orðið hart. Dreifið jafnt yfir eins og sést á myndinni.
22. Dreifið síðan brjóstsykrinum jafnt yfir allt súkkulaðið og þrýstið létt á. Setjið síðan í kæliskáp eða inn í frysti ef þið hafið lítinn tíma.
23. Þegar allt er orðið hart þá er fallegt að brjóta súkkulaðibörkinn í litla jafna bita.
    Raðið í sellófonpoka og skreytið með litríkum borða.
24. Geymið í kæli þar til þetta er borðað.



.

Nammi, namm. Njótið.
Þetta er falleg og gómsæt jólagjöf. Ekki er nú bragðið síðra.
Piparmyntan er svo jólaleg.

*Hjördís Edda Broddadóttir.*

# Rísbitar
## með pistasíum, trönuberjum og sjávarsalti

**Hráefni:**



- 150 g hvítt súkkulaði
- 2 dl Rice crispies
- 150 g Síríus suðusúkkulaði
- pistasíukjarnar
- trönuber og/eða gojiber
- sjávarsalt

**Aðferð:**

25. Setjið bökunarpappír í ofnskúffu.
26. Brjótið hvíta súkkulaðið í bita og setjið í glerskál. Bræðið yfir vatnsbaði. Hrærið varlega í súkkulaðinu á meðan það bráðnar.
27. Blandið Rice Crispies saman við bráðið súkkulaðið.
28. Hellið nú öllu á bökunarpappír í ofnskúffu og dreifið jafnt úr því með skeið.
29. Setjið svo í kæli í 30 mín. eða í frysti, það tekur mun styttri tíma.
30. Á meðan er gott að nota tímann og taka pistasíuhneturnar úr skelinni.
31. Það má líka skera trönuberin í tvennt því stundum eru þau svolítið stór.
32. Brjótið næst dökka súkkulaðið í bita og setjið í glerskál. Bræðið yfir vatnsbaði. Hrærið varlega. Þegar það er bráðið, þá er því hellt yfir hvíta súkkulaðið sem var í frysti og er nú orðið hart. Dreifið jafnt yfir eins og sést á myndinni.
33. Dreifið síðan pistasíuhnetum og trönuberjum jafnt yfir allt súkkulaðið og þrýstið létt á.
34. Dreifið svo sjávarsaltinu yfir allt saman. Fer eftir smekk hversu mikið þið setjið.
35. Setjið síðan í kæliskáp yfir nótt eða inn í frysti ef þið hafið lítinn tíma.
36. Þegar allt er orðið hart þá er fallegt að brjóta súkkulaðibörkinn í litla jafna bita.
37. Setjið í sellófonpoka og skreytið með litríkum borða.
38. Geymið í kæli þar til þetta er borðað.



Nammi, namm. Njótið.
Þetta er falleg og gómsæt jólagjöf. Ekki er nú bragðið síðra.
Pistasíuhneturnar eru svo fallega græn og jólaleg.

*Hjördís Edda Broddadóttir.*