Fléttubrauð.

1 1/2 dl volgt vatn
1/4 dl matarolía
1 1/2 tsk þurrger
1 tsk sykur
1/4 tsk salt
1 1/2 dl heilhveiti
1 dl hveiti

1. Volgt vatn, matarolía, ger og sykur sett í skál og látið bíða í 2-3 mín (gerið á að leysast upp)
2. Salti, heilhveiti og hveiti bætt útí og hrært saman við með sleif. Látið það lyfta sér í 10 mínútur í skálinni.
3. Kveikið á ofninum og stillið á 200 gráður
4. Hnoðið deigið vel saman, bætið við hveiti ef þarf.
5. Það má skipta deiginu í tvennt ef þið ætlið að gera 2 lítil brauð. Rúllið deiginu í lengju og skiptið í þrjá jafna hluta. Rúllið hvern hluta í lengju og fléttið lengjurnar saman. Penslið með vatni og ef þið viljið þá setjið þið fræ (t.d. sesam eða hörfræ)
6. Látið lyfta sér á bökunarplötu í 10 -20 mínútur. Bakið svo í 10-15 mínútur

Litlar kjötbollur.

200 g hakk
1 msk púrrulaukssúpa (duft)
10 saltkex (t.d. Ritz kex)

1. Kveikið á ofninum og stillið á 200 gráðu hita.
2. Myljið salkexið niður og setjið í skál.
3. Mælið súpuduftið og setjið út í skálina ásamt hakkinu.
4. Hrærið nú deigið vel saman með sleif.
5. Mótið litlar kúlur og setjið á bökunarplötu, hafið bökunarpappír undir.
6. Bakið kúlurnar í 10-15 mínútur.

Súrsæt sósa sem er góð með bollunum
1 dl chilisósa t.d. Heinz
2 msk rifsberjahlaup

1 msk púðursykur

Sjóðið saman við vægan hita í 2-3 mínútur.
Gott að hafa hrísgrjón með bollunum og sósunni.

Pizzabotn fyrir 2.

1 ½ dl volgt vatn
1 ½ tsk þurrger
½ tsk sykur
½ tsk salt
1 msk matarolía
c.a. 3 dl hveiti (og meira ef þarf)

1. Volgt vatn, ger og sykur sett í skál og látið bíða í 2-3 mín (gerið á að leysast upp)
2. Salti og olíu bætt útí og hveitið sett útí smám saman þar til hægt er að hnoða deigið. Látið það lyfta sér í 10 mínútur í skálinni.
3. Breiðið deigið út og setjið áleggið á. Bakið við 220 gráðu hita, tekur um 10 mínútur (betra að fylgjast vel með).

Súkkulaðismákökur

100 g smjör
1 dl flórsykur
¼ dl púðursykur
1 egg
3 dl hveiti
½ tsk matarsódi
1 tsk vanilludropar
½ dl súkkulaðispænir

Kveikið á ofninum og stillið á 200°C.
Hrærið smjör og sykur ljóst og létt.
Brjótið eggið í glas og bætið því smátt og smátt saman út í deigið.
Mælið og sigtið þurrefnin útí og blandið varlega saman.
Bætið vanilludropum og súkklaðispónum saman við deigið.
Hrærið deigið vel saman.
Mótið kökur með tveim teskeiðum og raðið á bökunarplötu.

Bakið í miðjum ofni í 10-12 mínútur.

Mjólkurhristingur með berjum

2 dl jarðarber/bláber eða berjablanda
2 dl vanilluís
4 msk skyr, t.d. vanilluskyr
2 dl léttmjólk

1. Mælið berin í skál og merjið þau með gaffli.
2. Mælið ísinn og skyrið og blandið saman við berjamaukið.
3. Mælið mjólkina og hellið henni saman við.
4. Þeytið með rafmagnshandþeytara þar til allt hefur blandast vel saman og mjólkurhristingurinn freyðir.
5. Hellið í glös og drekkið strax.

Vöfflur

Efni:
3 dl hveiti
1/2 dl heilhveiti
2 tsk lyftiduft
2 msk sykur
1/4 tsk salt
1/2 dl matarolía
2 egg
2 1/2 dl mjólk
1 tsk vanilludropar

Aðferð:
Allt sett í skál og hrært saman í kekkjalausan jafning.
Bakað í vel heitu vöfflujárni

Hafragrautur fyrir tvo

1 dl hafragrjón
4 dl vatn
1/2 tsk salt

1. Mælið hafragrjón, salt og vatn og setjið í pott

2. Setjið pottinn á hæfilega stóra hellu og kveikið undir
3. Hrærið í þar til suðan kemur upp og slökkvið þá á hellunni
4. Látið pottinn standa á heitri hellunni í 1-2 mínútur

Snúðar

2 tsk þurrger
1 dl mjólk (volg)
1 msk sykur
$\frac{1}{4}$ tsk salt
$\frac{1}{2}$ dl hveitiklíð
25 g brætt smjörlíki
2 $\frac{1}{2}$ dl hveiti

Volg mjólk sett í skál , þurrger , sykur, salt og klíð bætt í. Þá er hveitinu hrært saman við og deigið látið lyfta sér um stund á hlýjum stað. Breitt út í ferkantaða köku. Penslað með mjólk eða smjörlíki og kanilsykri dreift yfir. Látið lyfta sér aftur í 15-20 mínútur. Bakað við 200°C í 12-15 mínútur.

Lummur

1 1/2 dl hveiti
1 tsk lyftiduft
1/2 dl haframjöl
1 egg
2 dl mjólk
2 msk matarolía
2 msk rúsínur (má sleppa)

Mælið hráefnið og setjið í skál, hrærið með sleif. Hitið pönnu (hiti c.a. 5-6 ef hún nær upp í 9) það má setja aðeins af matarolíu á pönnuna. Hæfileg stærð af lummum er það sem kemst í sósuausu. Steikið þar til þær eru farnar að taka lit, gott að hafa gaffal til að halda við lummuna þegar þið eruð að snúa. Lummurnar má bera fram með sykri, sýrópi, sultu eða jafnvel smjöri og osti. Þetta er hæfilegt fyrir 2 svo það er bara að stækka hana ef fleiri eru.

Hafrakex

6 dl haframjöl
3 dl hveiti
1 dl sykur
1 tsk lyftiduft
½ tsk hjartarsalt
125 g smjörlíki
1 dl mjólk

Þurrefnum blandað saman, smjörlíkið mulið saman við og mjólk bætt útí. Hnoðað saman og breitt frekar þunnt út með kökukefli. Skorið með kleinuhjóli í litla tígla eða ferkantaðar kökur.
Bakað við 180° C í 10-12 mínútur.
Gott með smjöri og osti.

Hafrakökur

3 1/2 dl haframjöl
1 3/4 dl hveiti
1 3/4 dl púðursykur
1/2 tsk natron/matarsódi
100 g smjörlíki
2-3 msk mjólk

Þurrefnum blandað saman, smjörlíkið mulið saman við og mjólk bætt útí. Hnoðað saman og breitt út með kökukefli. Skorið með kleinuhjóli í litla tígla eða ferkantaðar kökur.
Bakað við 180° C í 10-12 mínútur.