

# Evas oppskrifter – fra 1981

## Klippekrans

50 g margarin  
2 dl melk  
25 g gjær  
1,5 dl skker  
Ca. 7 dl hvetemel

### Fyll:

Kanel og sukker

- ♥ Smelt margarin, ha i melk, og la det bli fingervarmt. Smuldre i gjær, og rør til den er oppløst. Ha i sukker og hvetemel, og arbeid deigen sammen. Forhev på et lunt sted minst 30 min.
- ♥ Rull deigen til en pølse. Kjevle den ut til en leiv, ca. 25-30 cm bred. Dryss på kanel og sukker, og rull deigen sammen til en fast rull som legges på smurt plate.
- ♥ Klipp «blad» ca. 1 cm tykke, og legg dem vekselvis til venstre og høyre. Etterhev på et lunt sted.
- ♥ Stekes ved 200° i 20-20 min.

## Rugkranser

50 g margarin  
1,5 ts salt  
2 dl vann  
3 dl melk  
50 g gjær  
400 g (7 dl) hvetemel  
350 g (6 dl) rugmel

- ♥ Smelt margarin, tilsett salt, vann og melk. La det bli fingervarmt. Smuldre i gjær, rør til den er oppløst. Tilsett mel, arbeid deigen sammen til den er jevn og smidig.
- ♥ Del deigen i 12 deler, trill dem avlange, og form dem til kranser. Sett dem på smurt plate, prikk dem med en gaffel, og hev dem tildekket i ca. 30 min på et lunt sted.
- ♥ Stekes ved 225° ca. 15 min. Avkjøles på rist.

## Skoleboller

100 g margarin  
4 dl melk  
50 g gjær  
1 dl sukker  
9-10 dl hvetemel

### Fyll:

1 pk vaniljesaus  
2 ss sukker  
2,5 dl melk

### Pynt:

Melis og kokosmasse

- ♥ Smelt margarin, ha i melk, og la det bli fingervarmt. Smuldre i gjær, rør til den er oppløst. Sikt i sukker og hvetemel, arbeid deigen sammen. Sett deigen til heving på et lunt sted til den har est til dobbel størrelse.
- ♥ Del deigen i 30 like deler, som rulles ut til boller. Sett bollene på smurt plate, og trykk dem helt flate. Etterhev på et lunt sted.
- ♥ Lag så fordypning i bollene og ha på fyllet, som lages slik: Alt kokes opp og avkjøles.
- ♥ Stekes ved 225° ca. 15 min. Ha på melis rundt fyllet, og strø på kokos.

## Muffins

50 g margarin  
1 dl sukker  
1 egg  
1 dl melk  
3 ts bakepulver  
2 ts vaniljesukker  
2,5 dl hvetemel  
0,5 dl kakao  
papirformer

- ♥ Smelt margarin. Avkjøl litt.
- ♥ Ha i sukker, rør det hvitt.
- ♥ Rør inn egget.
- ♥ Ha i melk, og sikt i det tørre. Rør det godt sammen.
- ♥ Fyll papirformene halvfulle.
- ♥ Stekes ved 175° ca. 15 min.