



RED: EBBA LÖNNBRINK

FOTO: MAGNUS MALMBERG

Systemkrus

Det här är en kaka som är ett "måste" till julen. Receptet är jämtländskt och kaka heter krus på jämtska, skriver Inger Östman, Sandviken.

Det här behövs för 60 enkla som kan bli 30 dubbla:

200 g smör eller margarin
200 g vetemjöl (3 1/3 dl)
100 g strösocker (ca 1 dl och 1 msk)
100 g potatismjöl (ca 1 dl och 1 msk)

Dessutom: Fast hallonsylt, ca 1 dl och lite strösocker att strö över kakorna med.

Gör så här:

1. Mät upp de torra ingredienserna, skär fett i bitar och fördela dessa i mjölblandningen.
2. Forma till en deg och dela upp

i 4 bitar. Rulla ut till rullar knappt 4 cm i diameter och placera på mjölad skärbräda. Ställ in skärbrädan i kylan och låt stå ett par timmar.

3. Skär upp rullarna i tunna skivor och lägg på plåt täckt med bakplåtspapper.

4. Grädda kakorna i 200° ugn i 6-7 minuter.

5. Låt svalna på galler och lägg sedan samman kakorna med litet hallonsylt emellan. Sikta strösocker över.

Tips!

Vill du frysa in kakorna så går det bra men i så fall kan du lägga emellan och sockra efter frysningen.