METTE KRISTENSEN

24 DAGE MED JULEBAGNING

En ny idé til hver dag frem til jul

24 DAGE · TRIN FOR TRIN · MED FAMILIEN



METTE KRISTENSEN

LIBROVA

BOG 3 · I GAVE

24 dage med julebagning

En ny idé til hver dag frem til jul

24 dage · Trin for trin · Med familien

Mette Kristensen

LIBROVA · 2026

Dit kundeområde
Alle bøgerne i pakken finder du altid på denne adresse:
https://librova.eu/da-dk/pages/kundeomraade-julebagning-x7q4m2

24 dage med julebagning – En ny idé til hver dag frem til jul
Mette Kristensen

© 2026 Librova. Alle rettigheder forbeholdes. Publikationen er udelukkende til købers personlige brug. Kopiering, udbredelse og videresalg uden forlagets tilladelse er ikke tilladt.

Bemærk: opskrifterne indeholder ingredienser, der kan give allergi (gluten, æg, mælk, nødder m.m.): tjek altid ingredienserne, når du bager til en med allergi eller intolerans. Server ikke retter med rå æg for gravide, små børn, ældre eller personer med svækket immunforsvar; brug de angivne alternativer. Når børn hjælper i køkkenet, er det altid en voksen, der håndterer ovnen, varm olie og knive. Drikke og sirup med alkohol er ikke til børn. Tider og temperaturer afhænger af din ovn: hold altid øje med den første plade.

Indhold

1. Et ord fra forfatteren
2. Sådan bruger du kalenderen
3. Uge 1 · Dag 1 til 6
4. Uge 2 · Dag 7 til 12
5. Uge 3 · Dag 13 til 18
6. Uge 4 · Dag 19 til 24
7. Indkøbslister og planlægger til udskrivning

Et ord fra forfatteren

Der er en tid på året, hvor køkkenet bliver hjertet i hjemmet. Det er koldt udenfor, det bliver mørkt tidligt, og indenfor er ovnen varm, kanel breder sig i luften, og der er altid nogen, der spørger: "Er den snart færdig?"

Jeg har skrevet denne bog til de dage. Ikke kun til juledag, men til de fireogtyve dage, der kommer før, hvor ventetiden er en del af festen.

Idéen er enkel: én opskrift om dagen, fra 1. til 24. december. På hverdage er der hurtige opskrifter, som du kan lave efter arbejde eller skole. I weekenden er der opskrifter, der tager lidt længere tid, så du kan tage dig god tid sammen med familien. Og til sidst, på juleaften, er der én opskrift, som I kan dele ved bordet.

Du behøver hverken erfaring eller specielt udstyr. Hver opskrift fortæller præcis, hvad du skal købe, hvor lang tid den tager, hvordan du ser, at den er færdig, og hvor længe den holder sig. Mange er dejlige at lave sammen med børn, og jeg skriver altid, hvilke det er, og hvilke trin små hænder trygt kan klare.

Du behøver heller ikke følge kalenderen slavisk. Hvis en dag ikke passer, så lav opskriften dagen efter, eller byt rundt på

rækkefølgen. Det vigtige er ikke at være perfekt: Det er julelugten, hænder i dejen og godt selskab.

Ved siden af hver opskrift har jeg også lagt en lille tradition eller aktivitet til dagen. Det er idéer, der kan gøre nedtællingen til jul endnu mere speciel, med eller uden små hjælpere.

Jeg håber, at bogen får en plads i dit køkken, plettet med mel og chokolade, og at du vender tilbage til den mange december måneder frem.

Med kærlig hilsen og en rigtig glædelig jul,

Mette Kristensen

Sådan bruger du kalenderen

Denne bog er en adventskalender, lavet i køkkenet: 24 opskrifter, én til hver dag fra 1. til 24. december. Hver dag har en komplet opskrift og en lille tradition eller aktivitet, som I kan nyde derhjemme.

Sådan er dagene fordelt

- **Hverdage:** hurtige opskrifter, de fleste med under 30 til 45 minutters aktivt arbejde. Nogle skal hvile i flere timer i køleskabet, men så skal du ikke selv gøre noget.
- **Weekender:** opskrifter, der tager længere tid og laves i et roligt tempo. I 2026 falder decemberweekenderne på den 5. og 6., den 12. og 13. og den 19. og 20., og det er dér, de mest tidskrævende opskrifter ligger (det søde brød, de kandiserede appelsinskræller, cupcakes, butterdejsstjernen og græskarmarmeladen).
- **De sidste dage:** fra den 22. til den 24. hjælper opskrifterne dig med at forberede juleaften: Panna cottaen laves to dage i forvejen, mandlerne opbevares i et glas, og fonduen er til aftenen den 24.
- **Fuld frihed:** Hvis en dag ikke passer, så lav opskriften dagen efter, eller byt to dage om. Nogle opskrifter bruger noget, du har lavet tidligere (for eksempel

appelsinskrællerne fra dag 12), men de giver altid et alternativ.

Sådan læser du hver opskrift

Øverst i hver opskrift finder du en linje med det vigtigste:

- **Giver:** hvor mange stykker eller portioner.
- **Tid:** den samlede tid. Når der er ventetid (køleskab, hævning, tørring), står den for sig.
- **Ovn:** temperaturen til en almindelig ovn (over- og undervarme), efterfulgt af temperaturen til varmluftsovn i parentes. Har du en varmluftsovn, så brug varmluftstemperaturen, som er 20 °C lavere.
- **Sværhedsgrad:** Let eller Middel. Der er ingen svære opskrifter i denne bog.
- **Med børn:** "ja" betyder, at der er flere trin, som børn trygt kan lave. "Nej" betyder, at opskriften involverer meget varm sukker eller sprøjt, og at det er bedst, at børnene kun hjælper til sidst.
- **Allergener:** de vigtigste (gluten, æg, mælk, nødder). Tjek altid også varedeklarationen på de ingredienser, du køber, for eksempel chokolade eller butterdej.

Til sidst i hver opskrift er der en note om opbevaring (hvor længe den holder, og hvor den skal opbevares), en almindelig

fejl, du skal undgå, eller en variation.

Mål

- 1 spsk (spiseskefuld) = 15 ml, afstrøget.
- 1 tsk (teskefuld) = 5 ml, afstrøget.
- 1 knivspids = det, du kan tage mellem to fingre.
- Æggene er mellemstore (cirka 50 g uden skal). Smørret er usaltet.

> **Tip:** En enkel køkkenvægt er den bedste investering til bagning. Med den bliver opskrifterne ens hver gang.

Udstyr

Du behøver ikke noget særligt. Med denne liste kan du lave alle opskrifterne i bogen:

- Køkkenvægt, målebæger og et sæt måleskeer
- 2 store skåle og nogle få små
- Piskeris, silikoneske og grydeske af træ
- Elektrisk håndmixer (til cupcakes; til de andre opskrifter er et piskeris nok)
- Mellemstor gryde, lille gryde og en non-stick-pande på 20 til 24 cm
- 2 bageplader og bagepapir

- Muffinform med 12 forme (til muffins, cupcakes og de små cremetærter)
- Firkantet form på 20 × 20 cm (fudge og brownies)
- 6 små skåle eller glas på cirka 150 ml (panna cotta)
- Bagerist (ovnristen kan også bruges)
- Si, fint rivejern til citrusskræl og kagerulle
- Stavblender eller lille foodprocessor (til vingummierne og dadeltrøflerne)
- Grydelapper og glas med låg, til opbevaring og gaver

Basisvarer til måneden

Disse ingredienser bruges mange af dagene. Det kan betale sig at købe dem i slutningen af november:

- Fint sukker (strøsukker): 2,5 kg · Lys brun farin: 500 g · Flormelis: 500 g
- Hvedemel: 1 kg · Brødhvedemel (stærkt hvedemel): 500 g · Majsstivelse: 1 lille pakke
- Bagepulver: 1 dåse · Tørgær (instant): 1 pose
- Stødt kanel og 2 kanelstænger · Stødt ingefær · Salt · Flagesalt (valgfrit)
- Vaniljeekstrakt · Honning: 1 glas à 250 g
- Kakaopulver: 1 dåse
- Solsikkeolie: 1 lille flaske

- Bagepapir, husholdningsfilm, aluminiumsfolie, papirforme (12 store og 30 små)

De friske ingredienser og de særlige varer til hver uge står i indkøbslisterne i det sidste kapitel. Kort fortalt:

- **Uge 1:** mælk, æbler, appelsiner, citron, æg, smør, mørk og hvid chokolade, havregryn, nødder, tørrede tranebær, popcornmajs.
- **Uge 2:** mørk chokolade (500 g), piskefløde, kondenseret mælk, kokosmel, æbler, butterdej, 4 tykskallede appelsiner.
- **Uge 3:** rigeligt smør og æg, flødeost, appelsiner, chokolade, frosne blandede bær, husblas, valnødder.
- **Uge 4:** græskar, rund butterdej, chokolade-nøddecreme, dadler, mandler, piskefløde, mælk, gelatine, et granatæble og frugt til fonduen.

Sikker madlavning med børn

Børn lærer meget i køkkenet: at måle, at vente, at dele. For at det skal gå godt, så aftal disse regler, før I går i gang:

- **Hænderne er vaskede og håret bundet op**, forklædet er på, og ærmerne er rullet op.
- **En voksen tager sig altid af komfuret, ovnen og knivene.** Børnene måler, rører, ælter, ruller, drysser og pynter.

- **En solid skammel** til at nå køkkenbordet, aldrig en stol på hjul.
- **Gryderne har skaftet drejet indad**, så ingen kommer til at hage fast i dem, når de går forbi.
- **Smeltet sukker og karamel brænder langt værre end kogende vand.** På karamel- og sirupsdagene (12, 20, 22 og 23) holder børnene sig væk fra komfuret.
- **Rå dej og røremasse skal ikke smages**: De indeholder råt æg og råt mel.
- **Børn under 5 år:** Popcorn, hele nødder og hele vindruer kan give kvælning. Hak nødderne, og skær vindruerne i kvarte.
- **Babyer under 1 år** bør ikke spise honning.
- **Allergier:** Hvis nogen i hjemmet eller blandt gæsterne har allergi, så tjek allergenlinjen i hver opskrift og læs varedeklarationerne.

> **Advarsel:** Gravide, små børn, ældre og personer med svækket immunforsvar bør ikke spise råt æg. I denne bog er alle opskrifter med æg kogt eller bagt. Smag ikke på dejen eller massen, før den er varmebehandlet.

Giv det, du laver, væk

Mange opskrifter i denne kalender er dejlige gaver: granolaen (dag 5), trøflerne (dag 7), chokoladerne (dag 8 og 21), fudgen (dag 11), appelsinskrællerne (dag 12), chokoladebarren (dag 14), græskarmarmeladen (dag 20) og mandlerne (dag 23). Sæt en etiket på hver pakke med navnet på lækkerierne, datoen for, hvornår du lavede dem, om de skal i køleskabet, og datoen for, hvornår de senest skal spises.

Uge 1 · Dag 1 til 6

Den første uge starter blidt med hurtige, trøstende opskrifter til hverdage og skoledage. I weekenden (dag 5 og 6) er der mere tid: en granola, du kan give i gave, og et flettet sødt brød, der fylder huset med duft.

Dag 1 · Cremet varm chokolade

Giver: 4 krus · Tid: 15 min · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja · Allergener: mælk

Tyk, silkeblød og med et strejf af kanel: Det er den bedste måde at åbne kalenderen på en kold decemberaften.

INGREDIENSER

- 800 ml letmælk eller sødmælk
- 100 g mørk chokolade (cirka 50 % kakao), hakket
- 2 spsk fint sukker (30 g)
- 1 spsk majsstivelse (10 g)
- 1 kanelstang
- 1 strimmel appelsinskræl, kun den orange del (valgfrit)
- 1 knivspids salt

FREMGANGSMÅDE

1. Rør majsstivelsen sammen med 100 ml af den kolde mælk i et krus, til der ikke er klumper. Stil det til side.
2. Hæld resten af mælken i en gryde sammen med kanelstangen, appelsinskrællen, sukkeret og saltet. Varm op ved middelvarme, til det damper, og der dannes små bobler langs kanten, uden at det koger (cirka 5 minutter).
3. Tilsæt den hakkede chokolade, og rør med et piskeris, til den er helt smeltet.

4. Rør majsstivelsesblandingen igennem igen (den lægger sig i bunden), og hæld den i gryden, mens du rører hele tiden.
5. Skru ned for varmen, og lad det simre i 2 til 3 minutter, mens du rører konstant, til det er tyknet. Det er færdigt, når det lægger sig som en hinde på bagsiden af en ske, og når du trækker en finger igennem, efterlader det en klar streg.
6. Tag kanelstangen og appelsinskrællen op, og servér straks i krus.

Opbevaring: Bedst nylavet. Rester holder i 2 dage i køleskabet i et lukket glas; varm op ved lav varme under omrøring med lidt mælk. Almindelig fejl: at lade den koge ved høj varme, så den brænder på i bunden. Variation: Byt den mørke chokolade ud med hvid chokolade, og udelad sukkeret.

Dagens aktivitet: Lav en hjemmelavet adventskalender med 24 nummererede kuverter eller små poser, og skriv navnet på dagens opskrift i hver af dem.

Dag 2 · Bagte æbler med kanel og valnødder

Giver: 4 æbler · Tid: 50 min (10 min forberedelse) · Ovn: 180 °C (160 °C varmluft) · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja · Allergener: mælk, nødder

En enkel, duftende portugisisk vinterdessert, maçãs assadas, på dansk bagte æbler med fyld. Fyldet af valnødder og brun farin smelter i ovnen og bliver til en lækker sirup.

INGREDIENSER

- 4 mellemstore faste æbler, for eksempel Belle de Boskoop eller Jonagold
- 40 g valnødder, hakkede
- 2 spsk rosiner (valgfrit)
- 3 spsk lys brun farin (45 g)
- 1 tsk stødt kanel
- 30 g usaltet smør, i 4 stykker
- 100 ml appelsinjuice eller vand

FREMGANGSMÅDE

1. Varm ovnen op til 180 °C (160 °C varmluft).
2. Vask æblerne. En voksen tager kernehuset ud med en kernehusudstikker eller en lille kniv uden at stikke hul i bunden, så fyldet ikke løber ud.
3. Skær med spidsen af en kniv et lille snit rundt om hvert æble, halvvejs oppe. Det forhindrer, at skrællen revner i

ovnen.

4. Bland valnødder, rosiner, brun farin og kanel i en skål. Børnene kan fylde æblerne med blandingen og trykke den godt ned med en teske.
5. Stil æblerne i et ovnfast fad eller en lille bradepande, læg et stykke smør oven på hvert æble, og hæld appelsinjuicen i bunden af fadet.
6. Bag i 35 til 45 minutter, og øs sirup fra fadet over æblerne halvvejs i tiden. De er færdige, når skrællen er rynket, og spidsen af en kniv glider ind uden modstand.
7. Lad dem køle af i 5 minutter (fyldet er meget varmt), og servér med siruppen øst ovenpå.

Opbevaring: 2 dage i køleskabet, tildækket; varm op i 10 minutter i ovnen eller 1 minut i mikroovnen. Almindelig fejl: at bruge meget bløde æbler, som falder sammen; faste sorter holder formen godt. Variation: Byt valnødderne ud med hakkede mandler, og tilsæt 1 tsk honning pr. æble.

Dagens aktivitet: Vælg sammen det sted i huset, hvor I vil sætte krybben eller træet, og lav en liste over, hvad der stadig mangler.

Dag 3 · Chokoladekage i krus

Giver: 1 stort krus · Tid: 5 min · Mikroovn: 60 til 90 sekunder · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja · Allergener: gluten, mælk

En kage til én person, let og varm, lavet i mikroovnen på få minutter. Perfekt til en hverdagsaften, når tiden er knap.

INGREDIENSER

- 4 spsk hvedemel (30 g)
- 3 spsk fint sukker (40 g)
- 2 spsk kakaopulver (15 g)
- ¼ tsk bagepulver
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids kanel (valgfrit)
- 3 spsk mælk (45 ml)
- 2 spsk solsikkeolie (30 ml)
- 1 stykke mørk chokolade (10 g), til midten

FREMGANGSMÅDE

1. Vælg et krus på mindst 300 ml, som tåler mikroovn (uden metalkant).
2. Kom mel, sukker, kakao, bagepulver, salt og kanel i kruset. Bland godt med en gaffel.
3. Tilsæt mælk og olie, og rør, til du har en jævn dej uden tørt mel i bunden.

4. Tryk chokoladestykket ned midt i dejen.
5. Kør i mikroovnen ved fuld effekt (cirka 800 W) i 60 sekunder. Hvis midten stadig er flydende, så tilsæt 15 til 30 sekunder mere. Kagen er færdig, når overfladen er fast, og midten stadig er en anelse fugtig.
6. Lad den hvile i 1 minut. En voksen tager kruset ud med et viskestykke eller en grydelap, for det bliver meget varmt.

Opbevaring: Spis den med det samme, mens den er varm; når den er kold, bliver den tørrere. Almindelig fejl: at bage den for længe, så kagen bliver hård og gummiagtig; det er bedre at tage den ud for tidligt. Variation: Byt chokoladestykket ud med 1 tsk appelsinmarmelade.

Dagens aktivitet: Skriv de første julekort til bedsteforældre, onkler og tanter eller venner, der bor langt væk.



Bagte æbler med kanel og valnødder (dag 2)

Foto: Liia / Unsplash

Dag 4 · Julepopcorn med hvid chokolade

Giver: 1 stor skål (6 personer) · Tid: 20 min + 30 min til at sætte sig · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja · Allergener: mælk, nødder

Hjemmelavet popcorn med hvid chokolade, tørrede tranebær og nødder. Perfekt til en julefilmaften i sofaen.

INGREDIENSER

- 70 g popcornmajs
- 2 spsk solsikkeolie
- 1 knivspids salt
- 150 g hvid chokolade, hakket
- 50 g tørrede tranebær
- 40 g mandler eller pistacienødder, groft hakkede
- 1 spsk farvet krymmel (valgfrit)

FREMGANGSMÅDE

1. Beklæd en stor bageplade med bagepapir.
2. En voksen varmer olien i en stor gryde med låg ved middelvarme. Tilsæt 3 majskorn, og sæt låg på. Når de poppes, tilsættes resten af majsen. Sæt låg på, og ryst gryden af og til.
3. Når poppingen aftager (2 til 3 sekunder mellem hver pop), tages gryden af varmen. Vent 1 minut, før du løfter låget.

4. Fordel popcornene på pladen, drys med saltet, og pluk de korn fra, der ikke er poppet. Lad dem køle af i 5 minutter.
5. Smelt den hvide chokolade i mikroovnen i omgange på 30 sekunder, og rør mellem hver, til den er jævn (cirka 1 minut og 30 sekunder). Hvid chokolade brænder hurtigt på: Overdriv ikke tiden.
6. Børnene drypper chokoladen over popcornene med en ske i tynde tråde og drysser tranebær, nødder og krymmel ovenpå.
7. Lad det sætte sig i 30 minutter ved stuetemperatur (eller 15 minutter i køleskabet), og brud det i stykker.

Opbevaring: Op til 3 dage i en dåse eller en tætsluttende æske på et køligt sted; fugt gør popcornene bløde. Advarsel: Popcorn, ikke-poppede korn og hele nødder er ikke sikre for børn under 5 år på grund af risiko for kvælning. Variation: Byt den hvide chokolade ud med mælkechokolade og tranebærrene med kandiserede appelsinskræller (dag 12).

Dagens aktivitet: Familiefilmaften: Vælg en julefilm, og server popcornene i en stor skål midt på bordet.

Dag 5 · Julegranola til at give i gave

Giver: cirka 650 g (3 glas à 350 ml) · Tid: 50 min · Ovn: 160 °C (140 °C varmluft) · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja · Allergener: gluten (havre), nødder

Sprød, med honning, kanel og appelsin. En særlig morgenmad i december og en hjemmelavet gave, der holder i flere uger.

INGREDIENSER

- 300 g havregryn
- 100 g mandelflager eller hakkede mandler
- 50 g valnødder, hakkede
- 40 g græskarkerner (valgfrit)
- 1 tsk stødt kanel
- ½ tsk stødt ingefær
- ¼ tsk salt
- skal af 1 appelsin
- 100 g honning (cirka 4 spsk)
- 50 g lys brun farin
- 80 ml solsikkeolie eller mild olivenolie
- 80 g tørrede tranebær eller rosiner (til sidst)

FREMGANGSMÅDE

1. Varm ovnen op til 160 °C (140 °C varmluft), og beklæd en stor bageplade med bagepapir.

2. Bland havregryn, mandler, valnødder, kerner, kanel, ingefær, salt og appelsinskal i en stor skål.
3. Varm honning, brun farin og olie i en lille gryde ved lav varme, kun til sukkeret er opløst (1 til 2 minutter). Lad det ikke koge.
4. Hæld honningblandingen over havregrynene, og rør godt med en ske, til det hele er blankt og fugtigt. Børnene kan hjælpe med at røre, når sirupen er lunken.
5. Fordel blandingen i et tyndt, jævnt lag på pladen.
6. Bag i 30 til 35 minutter, og rør rundt hver 10. minut, så den ristes jævnt. Granolaen er færdig, når den er gylden og dufter ristet. Den er stadig blød, mens den er varm: Den bliver hård, når den køler af.
7. Lad den køle helt af på pladen (30 minutter) uden at røre i den, så der dannes klumper. Først derefter tilsættes tranebærrene, og glassene fyldes.

Opbevaring: Op til 4 uger i et tætsluttende glas på et tørt sted. Almindelig fejl: at tilsætte den tørrede frugt, før granolaen bages, for den brænder på og bliver hård. Variation: Byt valnødderne ud med hasselnødder, og tilsæt 50 g hakket chokolade, når granolaen er kold (aldrig varm, ellers smelter den). Hvis du vil give den i gave, så sæt en etiket på med navn, dato og "bedst inden for 4 uger".

Dagens aktivitet: Lav papiretiketter til granolaglassene, og vælg, hvem der skal have månedens første hjemmelavede gave.

Dag 6 · Flettet sødt brød

Giver: 1 stor fletning (10 til 12 skiver) · Tid: 3 timer (40 min arbejde) · Ovn: 180 °C (160 °C varmluft) · Sværhedsgrad: Middel · Med børn: ja · Allergener: gluten, æg, mælk, nødder (mandler, valgfrit)

Et blødt, let sødt brød med duft af citron. Det er en søndagsopskrift: Dejen hæver af sig selv, og børn elsker at ælte og flette.

INGREDIENSER

- 500 g brødhvedemel (stærkt hvedemel, eller almindeligt hvedemel)
- 1 pose tørgær (instant) (7 g) eller 20 g frisk gær
- 70 g fint sukker
- ½ tsk salt
- skal af 1 citron
- 250 ml lunken mælk
- 1 æg og 1 æggeblomme, ved stuetemperatur
- 60 g usaltet smør, meget blødt
- Til pensling og pynt: 1 pisket æg, 2 spsk fint sukker, 2 spsk mandelflager (valgfrit)

FREMGANGSMÅDE

1. Varm mælken kun til lunken (cirka 37 °C: Når du stikker en finger i, må den ikke brænde). For varm mælk ødelægger gæren.

2. Bland mel, tørgær, sukker, salt og citronskal i en stor skål. Hvis du bruger frisk gær, så opløs den først i den lunkne mælk.
3. Tilsæt mælken, ægget og blommen, og rør med en ske, til der dannes en dej.
4. Vend dejen ud på et let meldrysset bord, og ælt i 5 minutter. Tilsæt smørret lidt ad gangen, og ælt i yderligere 8 til 10 minutter. Dejen er klistret i starten; den er færdig, når den er glat, elastisk og slipper hænderne. Undgå at tilsætte for meget mel.
5. Form den til en kugle, læg den i en smurt skål, dæk med husholdningsfilm eller et viskestykke, og lad den hæve et sted uden træk i 1 time til 1 time og 30 minutter, til den er fordoblet i størrelse.
6. Vend dejen ud på bordet, og del den i 3 lige store dele (cirka 300 g hver). Rul hver del til en streng på 40 cm.
7. Saml de 3 strenge i den ene ende, tryk dem sammen, og flet uden at stramme for hårdt. Klem den anden ende sammen, og stik begge ender ind under fletningen.
8. Læg fletningen på en plade med bagepapir, dæk den til, og lad den hæve i yderligere 40 til 45 minutter, til den er godt hævet. Varm i mellemtiden ovnen op til 180 °C (160 °C varmluft).

9. Pensl med det piskede æg, og drys med sukker og mandler.
10. Bag i 25 til 30 minutter. Hvis den bliver for hurtigt brun, så dæk med aluminiumsfolie efter 15 minutter. Brødet er færdigt, når det er dybt gyldent, og det lyder hult, når du banker på bunden.
11. Lad det køle af på en bagerist i mindst 20 minutter, før du skærer i det.

Opbevaring: 2 dage i en tætsluttende pose ved stuetemperatur; kan fryses i op til 1 måned, allerede skåret i skiver. Almindelig fejl: Dejen hæver ikke, fordi køkkenet er koldt; sæt skålen ind i den slukkede ovn med lyset tændt. Variation: Saml fletningens ender, så den danner en julekrans, og pynt med kandiseret frugt efter penslingen.

Dagens aktivitet: Mens dejen hæver, kan I pynte juletræet eller begynde at stille krybben op, med figurerne udvalgt af den yngste.



Flettet sødt brød (dag 6)

Foto: melanie boers / Unsplash

Uge 2 · Dag 7 til 12

Den anden uge byder på små søde sager til gaver: trøfler, chokolader og fudge, som holder sig godt og kan være i enhver lille æske. Om lørdagen (dag 12) er der en gammeldags, tålmodig opskrift: kandiserede appelsinskræller, som bagefter bruges til pynt og i andre opskrifter i kalenderen.

Dag 7 · Chokoladetrøfler

Giver: cirka 25 trøfler · Tid: 20 min + 2 timer i køleskabet · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja · Allergener: mælk (nødder, hvis du bruger dem til at rulle i)

Kun tre hovedingredienser og et resultat, der er en fin konditor værdigt. Børn elsker at rulle dem og dyppe dem i overtrækket.

INGREDIENSER

- 200 g mørk chokolade (50 til 60 % kakao), fint hakket
- 100 ml piskefløde
- 20 g usaltet smør, blødt
- 1 knivspids salt
- Til at rulle i: 3 spsk kakaopulver, 3 spsk kokosmel, 3 spsk fint hakkede hasselnødder eller pistacienødder

FREMGANGSMÅDE

1. Kom den hakkede chokolade i en varmefast skål.
2. En voksen varmer fløden i en lille gryde, til der kommer små bobler langs kanten (uden at den koger).
3. Hæld fløden over chokoladen, og vent i 2 minutter uden at røre.
4. Rør langsomt med en spatel fra midten og udad, til du har en jævn, blank creme. Tilsæt smørret og saltet, og rør, til de er væk.

5. Dæk til, og stil på køl i køleskabet i 2 timer, til massen er fast som blød modellervoks.
6. Tag portioner på størrelse med en valnød (cirka 12 g) med en teske, og rul dem hurtigt mellem dine kolde håndflader. Hvis massen bliver blød, så stil den tilbage i køleskabet i 10 minutter.
7. Rul hver trøffel i et af overtrækkene, og læg dem i papirforme.

Opbevaring: Op til 1 uge i køleskabet i en lukket æske; tag dem ud 10 minutter før servering. Almindelig fejl: Hvis cremen bliver fedtet og skiller (flækker), så tilsæt 1 spsk varm fløde, og rør kraftigt, til den er jævn igen. Variation: Tilsæt appelsinskal i cremen, eller lav dem med hvid chokolade (så brug kun 70 ml fløde).

Dagens aktivitet: Beklæd en papæske med gavepapir til ugens lækkerier, og giv den til en nabo til sidst.

Dag 8 · Kokoskonfekt

Giver: cirka 30 stykker · Tid: 25 min + 1 time til afkøling · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja (en voksen passer gryden) · Allergener: mælk

Bløde små kugler af kondenseret mælk og kokos, rullet i kokosmel. De ser fine ud som små snebolde på julebordet.

INGREDIENSER

- 1 dåse sødet kondenseret mælk (397 g)
- 1 spsk usaltet smør (15 g), plus lidt mere til hænderne
- 100 g kokosmel, plus 50 g til at rulle i
- 30 små papirforme

FREMGANGSMÅDE

1. Kom den kondenserede mælk, smørret og de 100 g kokos i en non-stick-gryde.
2. En voksen sætter den over middel til lav varme og rører konstant med en grydeske af træ i 8 til 10 minutter. Blandingen bobler og kan sprøjte: Pas på hænderne.
3. Den er færdig, når blandingen glider væk i ét stykke og slipper bunden, når du vipper gryden.
4. Vend den ud på en tallerken, der er smurt med smør, og lad den køle af i 1 time (eller 30 minutter i køleskabet). Den skal være kold for at kunne rulles.
5. Med hænder smurt med lidt smør formes blandingen til kugler på størrelse med en stor hasselnød (cirka 15

g).

6. Rul hver kugle i kokosmelet, og læg dem i papirformene.

Opbevaring: Op til 5 dage i køleskabet i en lukket æske. Almindelig fejl: at tage blandingen af varmen for tidligt; så forbliver den blød og kan ikke rulles. Hvis det sker, så sæt den tilbage på varmen i yderligere 2 til 3 minutter. Variation: Rul halvdelen af konfekten i kakaopulver i stedet for kokos, så der er to farver på fadet.

Dagens aktivitet: Klip snefnug af hvidt papir (fold det, og klip små trekanter ud), og sæt dem på vinduerne.

Dag 9 · Æble- og kanelmuffins

Giver: 12 muffins · Tid: 40 min · Ovn: 190 °C (170 °C varmluft) · Form: muffinform med 12 forme · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja · Allergener: gluten, æg, mælk (nødder, hvis du bruger valnødder)

Luftige, saftige og fulde af små stykker æble. De er gode til madpakken eller til en morgenmad i december.

INGREDIENSER

- 250 g hvedemel
- 2 tsk bagepulver (8 g)
- 1 ½ tsk stødt kanel
- ¼ tsk salt
- 120 g lys brun farin
- 2 æg
- 200 ml mælk
- 100 ml solsikkeolie
- skal af 1 citron
- 2 mellemstore æbler (cirka 300 g), skrællede og skåret i små tern
- 40 g valnødder, hakkede (valgfrit)
- Til toppen: 1 spsk fint sukker blandet med ½ tsk kanel

FREMGANGSMÅDE

1. Varm ovnen op til 190 °C (170 °C varmluft), og sæt 12 papirforme i muffinformen.

2. Bland mel, bagepulver, kanel og salt i en stor skål.
3. Pisk brun farin, æg, mælk, olie og citronskal sammen i en anden skål.
4. Hæld de våde ingredienser over melet, og rør med en spatel, kun til der ikke er tørt mel at se. Dejen skal have nogle klumper: Rør ikke mere i den.
5. Tilsæt æblerne og valnødderne, og vend dem i med 3 eller 4 bevægelser.
6. Fyld formene til ¾ af højden, og drys med sukker og kanel.
7. Bag i 20 til 22 minutter, til de er hævede og gyldne. En tandstikker stukket ind i midten skal komme ren ud.
8. Lad dem køle af i 5 minutter i formen og derefter på en bagerist.

Opbevaring: 2 dage i en lukket æske ved stuetemperatur; de kan fryses i op til 1 måned (tø dem op i 1 time på køkkenbordet). Almindelig fejl: at røre for meget i dejen, så muffinsene bliver seje og får store huller indeni. Variation: Byt æblet ud med pære og citronskallen med appelsinskal.

Dagens aktivitet: Pak to muffins ind i en serviet, og tag dem med til en, der arbejder på denne tid af året, for eksempel postbudet eller naboen.



Chokoladetrøfler med tre slags overtræk (dag 7)

Foto: blackieshoot / Unsplash

Dag 10 · Kanelhjerter af butterdej

Giver: cirka 30 hjerter · Tid: 45 min (med 20 min afkøling) · Ovn: 200 °C (180 °C varmluft) · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja (en voksen skærer) · Allergener: gluten, mælk (afhængigt af dejen)

Sprøde, hjerteformede kager af færdig butterdej, sukker og kanel. De ser ud, som om de kommer fra et konditori, og er blandt de nemmeste i bogen.

INGREDIENSER

- 1 plade frisk, udrullet rektangulær butterdej (cirka 230 g, 35 × 23 cm)
- 60 g fint sukker
- 1 tsk stødt kanel

FREMGANGSMÅDE

1. Tag dejen ud af køleskabet 10 minutter i forvejen, så den ikke revner, når den rulles ud.
2. Bland sukkeret med kanelen. Drys halvdelen på køkkenbordet, rul dejen ud ovenpå (fjern papiret), og drys resten af sukkeret over.
3. Rul én gang med en kagerulle uden at presse hårdt, så sukkeret sætter sig fast på begge sider.
4. Tag en af de lange sider, og fold den ind til en fjerdedel af bredden; fold igen ind til midten. Gør det samme på den anden side. Fold til sidst den ene halvdel over den anden som en lukket bog. Du har nu en rulle med 6 lag.

5. Pak den ind i husholdningsfilm, og stil den på køl i 20 minutter (eller 10 minutter i fryseren). Varm i mellemtiden ovnen op til 200 °C (180 °C varmluft), og beklæd 2 bageplader med bagepapir.
6. En voksen skærer rullen i skiver på 1 cm med en meget skarp kniv.
7. Læg skiverne fladt på pladerne med 5 cm imellem, for de breder sig meget ud.
8. Bag i 8 til 10 minutter, til undersiden er karamelliseret. Vend dem med en paletkniv, og bag i yderligere 3 til 5 minutter. Hold altid øje med dem: Sukker går fra gyldent til brændt på under et minut.
9. Lad dem køle af på en bagerist: De bliver først sprøde, når de er kolde.

Opbevaring: Op til 5 dage i en tætsluttende dåse. Almindelig fejl: at skære dejen, mens den stadig er blød, så lagene mases; kulden er hemmeligheden. Variation: Byt kanelen ud med appelsinskal, eller dyp halvdelen af hver kage i smeltet chokolade, når den er kold.

Dagens aktivitet: Sæt jer ned og skriv ønskelisten eller brevet til julemanden med et kanelhjerte og en kop te ved siden af.

Dag 11 · Chokoladefudge

Giver: 36 stykker · Tid: 15 min + 3 timer i køleskabet · Form: firkantet, 20 × 20 cm · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja (en voksen smelter) · Allergener: mælk (nødder, hvis du bruger valnødder)

Tætte, cremede små firkanter af chokolade, uden ovn og uden termometer. En af de hurtigste hjemmelavede gaver at lave.

INGREDIENSER

- 300 g mørk chokolade, hakket
- 1 dåse sødet kondenseret mælk (397 g)
- 30 g usaltet smør
- 1 knivspids salt
- 75 g valnødder, hakkede (valgfrit)

FREMGANGSMÅDE

1. Beklæd formen med bagepapir, og lad papiret hænge ud over kanterne, så du senere kan løfte fudgen op.
2. Kom chokolade, kondenseret mælk, smør og salt i en gryde. Varm op ved lav varme, og rør konstant med en spatel, til det er jævnt og blankt (cirka 5 minutter). Du kan også smelte det i mikroovnen i omgange på 30 sekunder og røre mellem hver.
3. Tag gryden af varmen, og rør valnødderne i.
4. Hæld massen i formen, og glat overfladen med spatelen. Børnene kan pynte med flere valnødder eller

farvet krymmel.

5. Lad den køle af i 15 minutter, og stil den derefter i køleskabet i mindst 3 timer (eller natten over), til den er fast.
6. Løft fudgen op i papiret, og skær den i 6 × 6 stykker med en stor kniv, som du dypper i varmt vand og tørrer ren mellem hvert snit.

Opbevaring: Op til 2 uger i køleskabet i en lukket æske med bagepapir mellem lagene. Almindelig fejl: høj varme, som gør chokoladen kornet og får den til at afgive fedt; smelt den altid langsomt. Variation: Byt valnødderne ud med 60 g tørrede tranebær og 40 g pistacienødder, så du får julens farver.

Dagens aktivitet: Vælg en lokal velgørenhedsorganisation, og pak sammen en pose mad eller legetøj, som I kan donere.

Dag 12 · Kandiserede appelsinskræller

Giver: cirka 200 g · Tid: 2 timer + 12 til 24 timer til tørring · Sværhedsgrad: Middel · Med børn: nej (meget varm sirup) · Allergener: ingen af de vigtigste

Søde, gennemsigtige, duftende strimler af appelsinskræl, ligesom den kandiserede frugt i en bolo-rei (portugisisk kongekage). Du kan spise dem alene, med chokolade eller bruge dem i andre opskrifter.

INGREDIENSER

- 4 tykskallede appelsiner, helst økologiske og ubehandlede
- 400 g fint sukker til sirupen, plus 100 g til at vende dem i
- 250 ml vand

FREMGANGSMÅDE

1. Vask appelsinerne godt med varmt vand og en børste.
2. Skær skrællen af hver appelsin i 4 stykker fra top til bund, og tag den af sammen med det hvide. Gem frugtkødet til at spise eller til juice.
3. Skær skrællen i strimler på 5 til 7 mm i bredden.
4. Kom strimlerne i en gryde, dæk med koldt vand, og bring det i kog. Kog i 5 minutter, og hæld vandet fra. Gentag to gange mere, hver gang med friskt vand. Det fjerner bitterheden fra det hvide.

5. Kom de 400 g sukker og de 250 ml vand i den samme gryde. Varm op, til sukkeret er opløst, og tilsæt skrællen.
6. Lad det simre helt svagt med bittesmå bobler i 50 til 60 minutter, og rør forsigtigt af og til. Det er færdigt, når skrællen er gennemsigtig, og sirupen er tyk som flydende honning. Lad ikke sirupen få farve.
7. Løft skrællen op med en hulske, og fordel den på en bagerist, så strimlerne ikke rører hinanden. Gem sirupen i et glas: Den er en fin appelsinsirup til at dryppe over kager.
8. Lad dem tørre i 12 til 24 timer ved stuetemperatur, til de ikke længere klistrer til fingrene.
9. Vend skrællen i sukkeret, og opbevar den.

Opbevaring: Op til 1 måned i et tætsluttende glas på et køligt, tørt sted, eller op til 3 måneder i køleskabet. Almindelig fejl: at koge sirupen ved høj varme, så den karamelliserer og gør skrællen hård. Variation: I stedet for at vende dem i sukker kan du dyppe halvdelen af hver strimmel i smeltet mørk chokolade og lade dem tørre på bagepapir.

Dagens aktivitet: Brug appelsinernes frugtkød til frisk juice, og stik nelliker i rækker eller i en spiral i en hel appelsin: Det er en gammeldags pynt, der dufter i rummet i flere dage.



Kandiserede appelsinskræller (dag 12)

Foto: Natalia Gusakova / Unsplash

Uge 3 · Dag 13 til 18

Den tredje uge begynder om søndagen (dag 13) med cupcakes, som hele familien kan pynte sammen. Så følger hurtige, farverige opskrifter til skoledage og arbejdsdage, og ugen slutter med brownies, der er ideelle at tage med til julefrokosten i klassen eller på arbejdet.

Dag 13 · Julecupcakes med flødeostfrosting

Giver: 12 cupcakes · Tid: 1 time og 15 min + 1 time til afkøling · Ovn: 180 °C (160 °C varmluft) · Form: muffinform med 12 forme · Sværhedsgrad: Middel · Med børn: ja · Allergener: gluten, æg, mælk

Cupcakes med vanilje og appelsin og en cremet hvid frosting, pyntet som et lille snelandskab. En søndag eftermiddag, der er godt brugt.

INGREDIENSER

- **Dej:**
- 120 g usaltet smør, blødt
- 150 g fint sukker
- 2 æg, ved stuetemperatur
- 1 tsk vaniljeekstrakt
- skal af 1 appelsin (valgfrit)
- 180 g hvedemel
- 2 tsk bagepulver (8 g)
- ¼ tsk salt
- 120 ml mælk
- **Frosting:**
- 100 g usaltet smør, blødt
- 250 g flormelis
- 200 g naturel flødeost med fuldt fedtindhold, meget kold

- Til pynt: små kviste rosmarin, tørrede tranebær, krymmel, papirstjerner

FREMGANGSMÅDE

1. Varm ovnen op til 180 °C (160 °C varmluft), og sæt 12 papirforme i formen.
2. Pisk smør og sukker med en elektrisk håndmixer i 3 til 4 minutter, til det er lyst og luftigt.
3. Tilsæt æggene ét ad gangen, og pisk godt efter hvert. Tilsæt vaniljen og appelsinskallen.
4. Bland mel, bagepulver og salt i en anden skål.
5. Tilsæt melet i tre omgange med håndmixeren på lav hastighed, skiftevis med mælken. Pisk kun, til det er blandet.
6. Fyld formene til ⅔ af højden (cirka 2 toppede spiseskefulde i hver).
7. Bag i 18 til 20 minutter, til de er gyldne, og en tandstikker kommer ren ud. Lad dem køle helt af på en bagerist (mindst 1 time). Frostingen smelter på varme kager.
8. Til frostingen piskes smør og flormelis i 2 minutter, til det er jævnt. Tilsæt den kolde flødeost, og pisk kun i 30 til 60 sekunder, til det er cremet. Hvis du pisker længere, bliver den tyndtflydende.

9. Stil frostingen på køl i køleskabet i 15 minutter. Smør den ovenpå cupcakesene med en ske, eller sprøjt den på med en sprøjtepose.
10. Børnene pynter: En rosmarinkvist bliver til et træ, tranebær bliver til røde julekugler, og krymmel bliver til farvet sne.

Opbevaring: Op til 3 dage i køleskabet i en lukket æske på grund af flødeosten; tag dem ud 20 minutter før servering. Uden frosting kan cupcakesene fryses i op til 1 måned. Almindelig fejl: at bruge flødeost ved stuetemperatur eller piske den for meget, så frostingen bliver tyndtflydende. Variation: Tilsæt 2 spsk kakaopulver i frostingen, så du får brune cupcakes med flormelissne.

Dagens aktivitet: Hold en lille konkurrence i at pynte cupcakes, hvor alle giver deres cupcake et navn.

Dag 14 · Chokoladebark med nødder

Giver: cirka 20 stykker · Tid: 20 min + 1 time til at sætte sig · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja · Allergener: mælk, nødder

En tynd plade chokolade dækket af nødder og tørrede tranebær, som brydes i hånden i uregelmæssige stykker. Hurtig, pæn og perfekt til gaveposer.

INGREDIENSER

- 200 g mørk chokolade, hakket
- 100 g hvid chokolade, hakket
- 40 g pistacienødder uden skal
- 40 g ristede mandler, groft hakkede
- 40 g tørrede tranebær
- skal af 1 appelsin (eller 2 spsk hakkede kandiserede appelsinskræller fra dag 12)
- 1 knivspids flagesalt (valgfrit)

FREMGANGSMÅDE

1. Beklæd en bageplade på cirka 25 × 20 cm med bagepapir.
2. Smelt den mørke chokolade i mikroovnen i omgange på 30 sekunder, og rør mellem hver, til den er jævn. Gør det samme med den hvide chokolade i en anden skål. Lad ikke vand dryppe ned i chokoladen: Den bliver tyk og kornet.

3. Fordel den mørke chokolade på papiret i et lag på cirka 5 mm.
4. Kom den hvide chokolade ovenpå med skefulde, og træk mønstre med spidsen af en tandstikker.
5. Børnene drysser straks pistacienødder, mandler, tranebær og appelsinskal ovenpå og trykker let, så det hænger fast. Drys med saltet.
6. Lad det sætte sig i 1 time på et køligt sted (eller 30 minutter i køleskabet).
7. Brud det i uregelmæssige stykker med hænderne.

Opbevaring: Op til 2 uger i en lukket æske på et køligt, tørt sted (væk fra komfuret og solen). Almindelig fejl: at overophede den hvide chokolade, så den bliver tyk og kornet; smelt den altid i korte omgange. Variation: Lav den kun med mælkechokolade, og pynt med popcorn og farvet krymmel, så bliver det en udgave, de små vil elske.

Dagens aktivitet: Fyld små, klare poser med chokoladestykker, bind dem med rødt bånd, og gem dem til lærere eller kolleger.

Dag 15 · Pandekager med appelsinsauce

Giver: cirka 10 pandekager (4 personer) · Tid: 45 min (med 20 min hvile) · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja (en voksen passer panden) · Allergener: gluten, æg, mælk

Tynde pandekager, foldet i fire og varmet i en blank sauce af appelsin og smør, uden alkohol. En restaurantdessert lavet derhjemme.

INGREDIENSER

- **Pandekager:**
- 125 g hvedemel
- 1 spsk fint sukker
- 1 knivspids salt
- 2 æg
- 300 ml mælk
- 25 g usaltet smør, smeltet, plus lidt mere til panden
- **Sauce:**
- 50 g fint sukker
- 30 g usaltet smør
- 200 ml appelsinjuice (cirka 3 appelsiner)
- skal af 1 appelsin

FREMGANGSMÅDE

1. Bland mel, sukker og salt i en skål. Lav en fordybning i midten, og kom æggene i.

2. Pisk fra midten og udad med et piskeris, og tilsæt mælken lidt ad gangen, så der ikke dannes klumper. Børnene kan lave denne del.
3. Tilsæt det smeltede smør, og lad dejen hvile i 20 minutter. Den skal være tyndtflydende som tynd fløde.
4. En voksen varmer en non-stick-pande på 20 til 24 cm ved middelvarme og smører den med lidt smør ved hjælp af køkkenrulle.
5. Hæld en lille øseskefuld dej (cirka 50 ml) i, og sving panden med det samme, så bunden dækkes af et tyndt lag.
6. Steg i cirka 1 minut, til kanterne slipper, og undersiden er gylden. Vend med en paletkniv, og steg i yderligere 30 sekunder. Stable dem på en tallerken. Den første pandekage bliver næsten altid grim: Det er helt normalt.
7. Til saucen varmes sukker og smør op i en bred pande ved middelvarme, til sukkeret smelter og bliver let gyldent (2 til 3 minutter). Det er meget varmt: Børnene holder sig væk.
8. Tilsæt forsigtigt appelsinjuicen (den bruser) og skallen. Lad det simre blidt i 4 til 5 minutter, til det tykner lidt.
9. Fold hver pandekage i fire, læg dem i saucen, og varm dem i 1 minut, mens du øser saucen over dem. Servér

med det samme.

Opbevaring: Pandekager uden sauce holder i 2 dage i køleskabet, stablet og dækket med husholdningsfilm, eller 1 måned i fryseren med bagepapir imellem. Almindelig fejl: en dej, der er for tyk, giver tunge pandekager; tilsæt 2 til 3 spsk mælk. Variation: Fyld med græskarmarmelade (dag 20) eller med æbleskiver sauteret i smør og kanel.

Dagens aktivitet: Alle i familien skriver en glad erindring fra tidligere juler ned på et stykke papir; læs dem højt over desserten.



Julecupcakes pyntet med rosmarin og tranebær (dag 13)

Foto: Anita Austvika / Unsplash

Dag 16 · Portugisiske appelsinkager (*queijadas de laranja*)

Giver: 12 queijadas · Tid: 40 min · Ovn: 200 °C (180 °C varmluft) · Form: muffinform med 12 forme, godt smurt · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja · Allergener: gluten, æg, mælk

En klassiker fra de portugisiske konditorier: små kager, der er cremede indeni og karamelliserede udenpå, med en intens appelsinsmag. Lavet i én enkelt skål.

INGREDIENSER

- Smør og mel til at smøre formen
- 250 g fint sukker
- 3 æg
- 50 g hvedemel
- 40 g usaltet smør, smeltet
- 250 ml mælk
- skal og saft af 1 stor appelsin (cirka 100 ml saft)

FREMGANGSMÅDE

1. Varm ovnen op til 200 °C (180 °C varmluft). Smør hver form i muffinformen meget grundigt med smør, og drys med mel, og ryst det overskydende af. Brug ikke papirforme: Queijadas sætter sig fast i papiret.
2. Pisk sukker og æg sammen i en skål, kun til det er blandet (det behøver ikke være skummende).

3. Tilsæt melet, og rør, til der ikke er klumper. Tilsæt det smeltede smør.
4. Tilsæt mælken, appelsinskallen og saften, og rør godt. Dejen er meget tyndtflydende og kan se skilt ud på grund af appelsinen: Det er normalt.
5. Rør igen, før du fylder formene (sukkeret lægger sig), og hæld dejen næsten helt op til kanten i formene.
6. Bag i 20 til 25 minutter. De er færdige, når de er hævede, kanterne er gyldenbrune, og midten er fast. Når de køler af, falder de lidt sammen: Det er helt som det skal være.
7. Lad dem køle af i 10 minutter i formen. Kør en kniv rundt langs kanten af hver, og vend dem forsigtigt ud.

Opbevaring: Op til 3 dage i køleskabet i en lukket æske; de er bedst friske. Almindelig fejl: at vende dem ud, mens de stadig er varme, så de går i stykker; vent altid de 10 minutter. Variation: Byt appelsinen ud med skal og saft af 2 clementiner, eller tilsæt ½ tsk kanel i dejen.

Dagens aktivitet: Bed en bedsteforælder fortælle, hvordan julen var, da de var børn, og skriv historien ned i en familiebog.

Dag 17 · Vingummi af blandede bær

Giver: cirka 30 vingummier · Tid: 15 min + 3 timer i køleskabet · Form: lille, 15 × 15 cm, eller silikoneforme · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja (en voksen varmer) · Allergener: ingen af de vigtigste

Hjemmelavet frugtvingummi, fast og rød som kuglerne på træet. Det indeholder rigtig frugt og langt mindre sukker end det, man køber i butikken.

INGREDIENSER

- 300 g frosne blandede bær (jordbær, hindbær, brombær), optøede
- 40 g honning eller fint sukker
- 1 spsk citronsaft
- 10 blade husblas, uden smag (cirka 20 g)
- 1 tsk neutral olie til at smøre med

FREMGANGSMÅDE

1. Læg husblasbladene i blød i koldt vand i 5 minutter.
2. Blend bærrene med en stavblender, og pres dem gennem en si med en ske for at fjerne kernerne. Du skal ende med cirka 250 ml puré.
3. Smør formen let med olien og et stykke køkkenrulle (eller brug silikoneforme).
4. En voksen varmer purén med honning og citronsaft op i en lille gryde ved lav varme, til den er meget varm, men ikke koger (2 til 3 minutter). Sluk for varmen.

5. Pres husblasbladene godt ud med hænderne, og kom dem i den varme puré. Rør, til de er helt opløst (1 minut).
6. Hæld blandingen i formen eller formene. Børnene kan hjælpe med at fylde formene med en ske, når blandingen er lunken.
7. Stil den på køl i køleskabet i 3 timer, til den er fast at røre ved.
8. Vend den ud, og skær den i tern på 2,5 cm med en våd kniv, eller tryk vingummierne ud af formene.

Opbevaring: Op til 5 dage i køleskabet i en lukket æske; ved stuetemperatur bliver de bløde. Advarsel: Giv ikke honning til babyer under 1 år; brug sukker til dem. Almindelig fejl: at koge husblassen, så den ikke stivner. Husblas er af animalsk oprindelse; til en vegetarisk version kan du bruge 2 g agar-agar, som skal koge i purén i 1 til 2 minutter. Variation: Byt purén ud med 250 ml friskpresset appelsinjuice.

Dagens aktivitet: Lav en guirlande af popcorn eller farvet papir til at pynte træet eller hoveddøren.

Dag 18 · Julebrownies

Giver: 16 stykker · Tid: 50 min + 1 time til afkøling · Ovn: 180 °C (160 °C varmluft) · Form: firkantet, 20 × 20 cm · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja · Allergener: gluten, æg, mælk, nødder

Bløde indeni, sprøde ovenpå, med valnødder og et strejf af kanel. Pyntet med stjerner af flormelis er de klar til enhver fest.

INGREDIENSER

- 200 g mørk chokolade, hakket
- 150 g usaltet smør
- 100 g fint sukker
- 100 g lys brun farin
- 3 æg
- 80 g hvedemel
- 2 spsk kakaopulver (20 g)
- ½ tsk stødt kanel
- 1 knivspids salt
- 80 g valnødder, hakkede
- Flormelis til pynt

FREMGANGSMÅDE

1. Varm ovnen op til 180 °C (160 °C varmluft), og beklæd formen med bagepapir.

2. Smelt chokoladen med smørret i et vandbad (en skål over en gryde med knap kogende vand, uden at vandet rører skålen) eller i mikroovnen i korte omgange. Lad det køle af i 5 minutter.
3. Tilsæt de to slags sukker, og rør med et piskeris. Tilsæt æggene ét ad gangen, og rør godt efter hvert, til massen er blank.
4. Tilsæt mel, kakao, kanel og salt, og vend det i med en spatel, kun til melet er væk. Rør valnødderne i.
5. Hæld massen i formen, og jævn toppen.
6. Bag i 22 til 25 minutter. De er færdige, når overfladen er sprækket og blank, og en tandstikker i midten kommer ud med nogle få fugtige krummer, men ikke flydende dej. Hvis den kommer ren ud, er de bagt for længe.
7. Lad dem køle af i formen i mindst 1 time, før du skærer dem i 16 stykker.
8. Klip en stjerne ud af et stykke papir, læg den på hvert stykke, og sigt flormelis ovenpå; løft papiret forsigtigt af.

Opbevaring: Op til 4 dage i en lukket æske ved stuetemperatur; de kan fryses i op til 2 måneder. Almindelig fejl: at bage for længe, fordi man venter på en tør tandstikker, så brownies bliver tørre. Variation:

Byt valnødderne ud med 80 g hvide chokoladestykker, og tilsæt appelsinskal i dejen.

Dagens aktivitet: Tag brownies med til julefrokosten i klassen eller på arbejdet, eller inviter venner på julete.

Uge 4 · Dag 19 til 24

Den sidste uge er den afsluttende nedtælling. I weekenden (dag 19 og 20) er der en butterdejsstjerne at dele og en græskarmarmelade til glassene. Derefter kommer opskrifter, der gør juleaftensbordet klar på forhånd: Panna cottaen laves på dag 22, mandlerne på dag 23, og på dag 24 samles familien om en chokoladefondue.

Dag 19 · Butterdejsstjerne med chokolade og hasselnødder

Giver: 1 stjerne (8 til 10 personer) · Tid: 1 time (med 15 min afkøling) · Ovn: 200 °C (180 °C varmluft) · Sværhedsgrad: Middel · Med børn: ja (en voksen skærer) · Allergener: gluten, æg, mælk, nødder (hasselnød)

To lag butterdej med chokolade-nøddecreme imellem, skåret og snoet til en stjerne. Den ser meget imponerende ud og er nemmere, end den ser ud.

INGREDIENSER

- 2 runde plader frisk, udrullet butterdej (cirka 230 g og 30 cm hver; hvis du kun finder rektangulære plader, så skær to cirkler på 30 cm ud)
- 150 g chokolade-nøddecreme
- 1 æg, pisket, til pensling
- Flormelis til at drysse med

FREMGANGSMÅDE

1. Tag dejen ud af køleskabet 10 minutter i forvejen. Varm ovnen op til 200 °C (180 °C varmluft).
2. Rul den ene plade ud med sit papir på en bageplade. Børnene smører chokolade-nøddecremen ud over den og lader 1 cm være fri rundt langs kanten.
3. Læg den anden plade ovenpå, og tryk kanten godt sammen med fingrene.

4. Sæt et lille glas (6 til 7 cm i diameter) på hovedet midt på dejen. Det er kun en guide.
5. En voksen skærer med en skarp kniv fra glasset og ud til kanten: først i 4 lige store dele, så hver del på midten og hver af dem på midten igen. Du får 16 strimler, som alle sidder fast i midten.
6. Tag to nabostrimler, og sno hver af dem to omgange udad (den ene til venstre, den anden til højre). Før enderne af de to sammen, og klem dem godt sammen. Gentag med alle par: Du får 8 stjernespidser.
7. Fjern glasset. Stil pladen i køleskabet i 15 minutter, så dejen bliver fast.
8. Pensl med det piskede æg, og bag i 20 til 25 minutter, til stjernen er dybt gylden og sprød, også i bunden.
9. Lad den køle af i 10 minutter, drys med flormelis, og servér den varm midt på bordet, så alle kan trække en spids af.

Opbevaring: Bedst samme dag; op til 1 dag i en æske ved stuetemperatur; varm i 5 minutter i ovnen, så den bliver sprød igen. Almindelig fejl: at bruge for meget creme, som løber ud gennem snittene og brænder på pladen. Variation: Byt chokolade-nøddecremen ud med græskarmarmelade (dag 20) med kanel, eller med brun farin og kanel i blødt smør.

Dagens aktivitet: Lav stjerner af guldpapir til at hænge i vinduet, og vælg, hvilken der skal sidde øverst på juletræet.

Dag 20 · Græskarmarmelade med valnødder

Giver: cirka 3 glas à 250 ml · Tid: 1 time og 30 min · Sværhedsgrad: Let · Med børn: nej (marmeladen sprøjter og brænder) · Allergener: nødder

En traditionel sød konserves til portugisisk jul (doce de abóbora, på dansk græskarmarmelade), orange i farven og med duft af kanel og citron. Smør den på brød, servér den med frisk ost som ricotta eller hytteost, eller brug den som fyld i pandekager og kager.

INGREDIENSER

- 1 kg parteret græskar eller butternut squash, skrællet og uden kerner
- 100 ml vand
- 600 g fint sukker
- 1 kanelstang
- skræl af 1 citron, kun den gule del, i brede strimler
- 60 g valnødder uden skal, brækket i stykker

FREMGANGSMÅDE

1. Skær græskarret i tern på cirka 3 cm.
2. Kom det i en bred gryde med vandet, sæt låg på, og kog ved middelvarme i 20 minutter, til det kan mases med en gaffel.
3. Mas med en kartoffelstamper, eller blend med stavblenderen, hvis du kan lide en jævn marmelade.

4. Tilsæt sukker, kanelstang og citronskræl. Rør, til sukkeret er opløst.
5. Lad det simre blidt uden låg i 40 til 50 minutter, og rør ofte med en grydeske af træ med langt skaft. Marmeladen bobler og sprøjter: Brug grydelapper, og læn dig ikke ind over gryden.
6. Den er færdig, når den er tyk og blank, og når du trækker skeen hen over bunden af gryden, tager det lidt tid, før sporet lukker sig.
7. Tag kanelstangen og citronskrællen op, og rør valnødderne i.
8. Vask i mellemtiden glassene og låg i varmt sæbevand, skyl dem med kogende vand, og lad dem tørre på hovedet på et rent viskestykke.
9. Fyld glassene med marmeladen, mens den stadig er varm, op til 1 cm fra kanten, luk dem, og lad dem køle af.

Opbevaring: Opbevar den altid i køleskabet, op til 1 måned, og brug en ren ske hver gang; den kan også fryses i op til 6 måneder. Græskar har et lavt syreindhold, så denne hjemmelavede marmelade må ikke opbevares uden for køleskabet. Almindelig fejl: at tage den af varmen for tidligt, så marmeladen bliver vandet, når den er kold. Variation: Uden valnødder holder den længere og er fremragende i pandekagerne på dag 15; tilsæt valnødderne først ved servering.

Dagens aktivitet: Pynt glassenes låg med en cirkel af ternet stof og et bånd, og skriv etiketten i hånden: "Hjemmelavet græskarmarmelade, december".



Græskarmarmelade med valnødder i glas til gaver (dag 20)

Foto: jarmoluk / Pixabay

Dag 21 · Dadel- og kakaokugler

Giver: cirka 20 kugler · Tid: 20 min + 30 min i køleskabet · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja (en voksen bruger foodprocessoren) · Allergener: nødder

Konfekt uden bagning og uden tilsat sukker, sødet kun af dadlerne. En let pause midt i så mange julelækkerier.

INGREDIENSER

- 200 g udstenede dadler, bløde
- 100 g mandler (eller valnødder)
- 2 spsk kakaopulver (15 g)
- ½ tsk stødt kanel
- skal af ½ appelsin
- 1 til 2 spsk vand, hvis det er nødvendigt
- Til at rulle i: kokosmel, kakao eller sesamfrø

FREMGANGSMÅDE

1. Tjek, at alle dadlerne er udstenede, ved at åbne dem én ad gangen. Hvis de er tørre, så læg dem i blød i 10 minutter i varmt vand, og lad dem dryppe godt af.
2. En voksen hakker mandlerne i foodprocessoren, til de er i fine stykker som groft sand.
3. Tilsæt dadler, kakao, kanel og appelsinskal, og blend, til der dannes en masse, som hænger sammen, når du presser den mellem fingrene. Hvis den er tør, så tilsæt vandet en skefuld ad gangen.

4. Form med let fugtige hænder kugler på størrelse med en valnød (cirka 15 g). Børnene kan rulle dem og vende dem i overtrækket.
5. Stil dem på køl i køleskabet i 30 minutter, så de bliver faste.

Opbevaring: Op til 1 uge i køleskabet i en lukket æske; de kan fryses i op til 2 måneder. Almindelig fejl: dadler, der er for tørre, giver en masse, der krymler; at lægge dem i blød i varmt vand løser det. Variation: Byt halvdelen af mandlerne ud med kokosmel, eller tilsæt lidt hakkede kandiserede appelsinskræller (dag 12).

Dagens aktivitet: I dag er årets korteste dag: Tænd lys ved middagen, og tæl, hvor mange dage der er til jul.

Dag 22 · Kanel-panna cotta med granatæble

Giver: 6 små skåle à 150 ml · Tid: 20 min + 6 timer i køleskabet · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja (en voksen varmer) · Allergener: mælk

En blød hvid creme med duft af kanel og citron, toppet med granatæblekerner, så røde som juveler. Du laver den i dag, og den venter på juleaften i køleskabet.

INGREDIENSER

- 4 blade husblas, uden smag (cirka 8 g)
- 500 ml piskefløde
- 250 ml mælk
- 80 g fint sukker
- 1 kanelstang
- skræl af 1 citron, kun den gule del
- 1 granatæble
- 2 spsk honning
- Stødt kanel til at drysse med

FREMGANGSMÅDE

1. Læg husblasbladene i blød i koldt vand i 5 minutter.
2. Kom fløde, mælk, sukker, kanelstang og citronskræl i en gryde.
3. En voksen varmer det op ved middelvarme under omrøring, til sukkeret er opløst, og blandingen begynder at dampe, uden at den koger (cirka 5

minutter). Sluk for varmen, læg låg på, og lad det trække i 10 minutter.

4. Tag kanelstangen og citronskrællen op. Pres husblassen godt ud med hænderne, og rør den i den stadig varme fløde. Rør, til den er helt opløst.
5. Lad det køle af i 10 minutter, og fordel det i 6 små skåle eller glas.
6. Dæk med husholdningsfilm, og stil på køl i køleskabet i mindst 6 timer, til cremen er stivnet, men ryster, når du ryster skålen.
7. Til toppen skæres granatæblet over, og over en skål bankes der på skallen med en grydeske, så kernerne falder ud. Fjern de hvide hinder, som er bitre.
8. Når der skal serveres, drysser børnene granatæblekernerne ovenpå, drypper med honning og drysser med en knivspids kanel.

Opbevaring: Op til 3 dage i køleskabet med skålene tildækket; tilsæt granatæblet først på dagen, hvor der skal serveres. Advarsel: Giv ikke honning til babyer under 1 år. Almindelig fejl: at lade cremen koge, efter at husblassen er tilsat, eller at tilsætte husblassen uden først at lægge den i blød, så cremen bliver blød eller klumpet. Variation: Byt granatæblet ud med clementinbåde og appelsinskal, eller med græskarmarmelade (dag 20).

Dagens aktivitet: Lav sammen to-do-listen til juleaften (hvem dækker bord, hvem gør hvad), og sæt den på køleskabet.

Dag 23 · Karamelliserede mandler med kanel

Giver: cirka 300 g · Tid: 25 min + 15 min til afkøling · Sværhedsgrad: Let · Med børn: nej (meget varmt sukker) · Allergener: nødder

Mandler i en sprød skal af sukker og kanel, som dem man køber på julemarkeder. De er klar til at stå i skåle på juleaftensbordet.

INGREDIENSER

- 200 g hele mandler med skal
- 100 g fint sukker
- 50 ml vand
- 1 tsk stødt kanel
- 1 knivspids salt

FREMGANGSMÅDE

1. Beklæd en bageplade med bagepapir, og find to gafler frem.
2. Kom sukker, vand, kanel og salt i en bred pande, og bring det i kog ved middelvarme.
3. Tilsæt mandlerne, og rør konstant med en grydeske af træ.
4. Efter 5 til 8 minutter fordamper vandet, og sukkeret bliver tørt og sandet og klistrer til mandlerne. Bliv ved med at røre.

5. Efter yderligere 3 til 5 minutter smelter noget af sukkeret igen, og mandlerne bliver blanke med et ujævnt overtræk. Når de dufter ristet, tages panden af varmen.
6. Fordel dem straks på bagepapiret, og skil dem med de to gafler, mens de stadig er varme. Smag dem aldrig, og rør dem aldrig med fingrene: Sukkeret brænder huden.
7. Lad dem køle af i 15 minutter: De bliver først sprøde, når de er kolde.

Opbevaring: Op til 2 uger i et tætsluttende glas på et tørt sted. Advarsel: Hele nødder er ikke sikre for børn under 5 år på grund af risiko for kvælning. Almindelig fejl: at holde op med at røre, når sukkeret bliver sandet; du skal blive ved, til det skinner igen. Variation: Gør det samme med hasselnødder eller valnødder, eller byt kanelen ud med appelsinskal.

Dagens aktivitet: Om aftenen stilles der en julestrømpe (eller, efter portugisisk tradition, en lille sko) ved træet eller pejsen, og der efterlades en lille tallerken med mandler til julemanden.



Karamelliserede mandler med kanel (dag 23)

Foto: David Trinks / Unsplash

Dag 24 · Chokoladefondue til juleaften

Giver: 4 til 6 personer · Tid: 20 min · Sværhedsgrad: Let · Med børn: ja · Allergener: mælk (gluten, hvis du bruger kage)

En skål varm chokolade midt på bordet og frugt til at dyppe i. Det er den enkleste opskrift i bogen og den sjoveste måde at afslutte juleaften sammen på.

INGREDIENSER

- 200 g mørk chokolade, hakket
- 200 ml piskefløde
- 1 spsk honning (valgfrit)
- 1 knivspids kanel
- **Til at dyppe** (cirka 800 g i alt): clementinbåde, skåret banan og pære, æble og ananas i tern, vindruer, kiwi, tern af sandkage eller *bolo-rei* (portugisisk kongekage), kandiserede appelsinskræller (dag 12)
- Saft af ½ citron, så frugten ikke bliver brun

FREMGANGSMÅDE

1. Gør frugten klar: Skræl den, og skær den i stykker på 2 til 3 cm. Dryp banan, pære og æble med citronsaften. Til små børn skæres vindruerne i kvarte på langs.
2. Anret frugt og kage på tallerkener med spyd eller fonduegafler. Børnene kan lave denne del.

3. En voksen varmer fløden i en gryde, til der kommer små bobler langs kanten, uden at den koger.
4. Tag gryden af varmen, tilsæt chokoladen, vent i 2 minutter, og rør, til den er jævn og blank. Tilsæt honning og kanel.
5. Hæld det over i en fonduegryde med et lys under, eller i en varmefast skål over en gryde med varmt vand.
6. Før børnene dypper frugten, så tjek temperaturen: Den skal være varm og cremet, ikke skoldende.
7. Hvis chokoladen tykner, så tilsæt 1 til 2 spsk varm fløde, og rør.

Opbevaring: Rester af chokolade holder i 3 dage i køleskabet i et lukket glas; varm op ved lav varme, eller brug den kold som topping på pandekager eller kager. Almindelig fejl: lysets flamme for tæt på, så chokoladen brænder på i bunden; rør af og til. Variation: Lav halvdelen med hvid chokolade (så brug kun 100 ml fløde til 200 g hvid chokolade), så der er to fonduer på bordet.

Dagens aktivitet: Det er juleaften. Efter middagen, rundt om fonduen, fortæller alle, hvad de har nydt mest ved at lave disse 24 dage. Glædelig jul!

Indkøbslister og planlægger til udskrivning

Dette kapitel har indkøbslisterne for hver uge og planen for alle 24 dage i én tabel. Print siderne, og hæng dem op på køleskabet: Sæt kryds ved det, I allerede har lavet.

Listerne indeholder kun de friske ingredienser og de varer, der er særlige for hver uge. Sukker, mel, gær, kanel, salt, honning, olie, kakao og bagepapir står under **basisvarer til måneden** i kapitlet "Sådan bruger du kalenderen". Mængderne er rundet op til de almindelige pakkestørrelser.

Planen for de 24 dage

Dag	Opskrift	Tid	Med børn	Lavet
1 (tirs)	Cremet varm chokolade	15 min	Ja	☐
2 (ons)	Bagte æbler med kanel og valnødder	50 min	Ja	☐
3 (tors)	Chokoladekage i krus	5 min	Ja	☐
4 (fre)	Julepopcorn med hvid chokolade	20 min + 30 min	Ja	☐
5 (lør)	Julegranola til at give i gave	50 min	Ja	☐
6 (søn)	Flettet sødt brød	3 timer	Ja	☐

Dag	Opskrift	Tid	Med børn	Lavet
7 (man)	Chokoladetrøfler	20 min + 2 timer	Ja	☐
8 (tirs)	Kokoskonfekt	25 min + 1 time	Ja	☐
9 (ons)	Æble- og kanelmuffins	40 min	Ja	☐
10 (tors)	Kanelhjerter af butterdej	45 min	Ja	☐
11 (fre)	Chokoladefudge	15 min + 3 timer	Ja	☐
12 (lør)	Kandiserede appelsinskræller	2 timer + 12 til 24 timer	Nej	☐
13 (søn)	Julecupcakes med flødeostfrosting	1 time og 15 min + 1 time	Ja	☐
14 (man)	Chokoladebark med nødder	20 min + 1 time	Ja	☐
15 (tirs)	Pandekager med appelsinsauce	45 min	Ja	☐
16 (ons)	Portugisiske appelsinkager (*queijadas de laranja*)	40 min	Ja	☐
17 (tors)	Vingummi af blandede bær	15 min + 3 timer	Ja	☐
18 (fre)	Julebrownies	50 min + 1 time	Ja	☐
19 (lør)	Butterdejsstjerne med chokolade og hasselnødder	1 time	Ja	☐

Dag	Opskrift	Tid	Med børn	Lavet
20 (søn)	Græskarmarmelade med valnødder	1 time og 30 min	Nej	☐
21 (man)	Dadel- og kakaokugler	20 min + 30 min	Ja	☐
22 (tirs)	Kanel-panna cotta med granatæble	20 min + 6 timer	Ja	☐
23 (ons)	Karamelliserede mandler med kanel	25 min + 15 min	Nej	☐
24 (tors)	Chokoladefondue til juleaften	20 min	Ja	☐

Ugedagene i parentes er dem fra december 2026. I andre år skal du gemme de mest tidskrævende opskrifter (dag 5, 6, 12, 13, 19 og 20) til weekenderne.

Indkøbsliste · Uge 1 (dag 1 til 6)

- ☐ Letmælk eller sødmælk: 1,5 liter
- ☐ Æg: 3
- ☐ Usaltet smør: 100 g
- ☐ Mørk chokolade: 1 plade à 200 g
- ☐ Hvid chokolade: 150 g
- ☐ Faste æbler, for eksempel Belle de Boskoop eller Jonagold: 4

- □ Appelsiner: 3
- □ Citron: 1
- □ Havregryn: 300 g
- □ Popcornmajs: 70 g
- □ Hakkede valnødder: 100 g
- □ Mandelflager: 125 g
- □ Mandler eller pistacienødder: 40 g
- □ Tørrede tranebær: 150 g
- □ Rosiner og græskarkerner (valgfrit)
- □ Farvet krymmel (valgfrit)
- □ 3 glas à 350 ml med låg

Indkøbsliste · Uge 2 (dag 7 til 12)

- □ Mørk chokolade: 500 g
- □ Piskefløde: 200 ml
- □ Sødet kondenseret mælk: 2 dåser à 397 g
- □ Usaltet smør: 100 g
- □ Mælk: 200 ml
- □ Æg: 2
- □ Kokosmel: 200 g
- □ Hasselnødder eller pistacienødder: 50 g
- □ Valnødder: 120 g

- □ Æbler: 2
- □ Citron: 1
- □ Tykskallede appelsiner, ubehandlede: 4
- □ Frisk, udrullet rektangulær butterdej: 1 plade

Indkøbsliste · Uge 3 (dag 13 til 18)

- □ Usaltet smør: 500 g
- □ Æg: 12 stk.
- □ Mælk: 750 ml
- □ Naturel flødeost med fuldt fedtindhold: 200 g
- □ Mørk chokolade: 400 g
- □ Hvid chokolade: 100 g
- □ Appelsiner: 6
- □ Citron: 1
- □ Frosne blandede bær: 300 g
- □ Husblas, blade uden smag: 1 pakke (10 blade)
- □ Pistacienødder uden skal: 40 g
- □ Ristede mandler: 40 g
- □ Tørrede tranebær: 60 g
- □ Hakkede valnødder: 80 g
- □ Frisk rosmarin (til pynt)

Indkøbsliste · Uge 4 (dag 19 til 24)

- □ Frisk, udrullet rund butterdej: 2 plader
- □ Chokolade-nøddecreme: 1 lille glas
- □ Græskar eller butternut squash: cirka 1,5 kg (giver 1 kg parteret)
- □ Citroner: 3
- □ Appelsin: 1
- □ Valnødder uden skal: 60 g
- □ Udstenede dadler: 200 g
- □ Mandler: 100 g (til kuglerne) og 200 g med skal (til karamellisering)
- □ Kokosmel eller sesamfrø til at rulle i
- □ Piskefløde: 500 ml (til panna cottaen)
- □ Mælk: 250 ml
- □ Husblas, blade uden smag: 4 blade
- □ Granatæble: 1
- □ Æg: 1
- □ Mørk chokolade: 200 g
- □ Piskefløde: yderligere 200 ml (til fonduen)
- □ Frugt til fonduen (cirka 800 g): clementiner, banan, pære, æble, ananas, vindruer, kiwi

- □ *Bolo-rei* (portugisisk kongekage) eller sandkage til fonduen (valgfrit)
- □ 3 glas à 250 ml med låg

Før juleaften: hvad skal gøres, og hvornår

Hvornår	Hvad skal gøres
Dag 20	Græskarmarmelade på glas, i køleskabet.
Dag 22	Panna cotta i skålene; den står i køleskabet tildækket til dag 24.
Dag 23	Karamelliserede mandler, opbevaret i et lukket glas.
Dag 24, om morgenen	Køb og vask frugten til fonduen; bræk chokoladen i stykker.
Dag 24, ved middagen	Kom granatæblet på panna cottaen, mandlerne i skåle, skær frugten, og lav fonduen i sidste øjeblik.

Hvor længe kalenderens lækkerier holder

Lækkeri	Hvor de opbevares	Hvor længe
Granola (dag 5)	Lukket glas, tørt sted	4 uger
Trøfler (dag 7)	Køleskab	1 uge
Kokoskonfekt (dag 8)	Køleskab	5 dage
Kanelhjerter (dag 10)	Lukket dåse	5 dage
Fudge (dag 11)	Køleskab	2 uger

Lækkeri	Hvor de opbevares	Hvor længe
Appelsinskræller (dag 12)	Glas, køligt sted / køleskab	1 måned / 3 måneder
Chokoladebark (dag 14)	Æske, køligt sted	2 uger
Vingummi (dag 17)	Køleskab	5 dage
Brownies (dag 18)	Lukket æske	4 dage
Græskarmarmelade (dag 20)	Altid i køleskabet	1 måned
Dadelkugler (dag 21)	Køleskab	1 uge
Panna cotta (dag 22)	Køleskab, tildækket	3 dage
Karamelliserede mandler (dag 23)	Lukket glas, tørt sted	2 uger

> **Tip:** Gem denne planlægger efter jul. Næste december skal du bare printe den igen og starte nedtællingen forfra.