

**Saffransbröd**

75 g jäst  
200 gram margarin eller smör  
0,5 liter mjölk  
1,5 – 2 dl strösocker  
0,5 tsk salt  
1 – 2 gram saffran  
16 – 18 dl vetemjöl  
Pensling: uppvispat ägg  
Garnering: russin

**Pepparnötter**

150 g margarin  
1 dl socker  
0,5 dl sirap  
1,5 tsk kanel  
1,5 tsk ingefära  
1,5 tsk nejlikor  
1,5 tsk malen kardemumma  
1 tsk bikarbonat  
4 dl vetemjöl

**Kolasnittar**

200 gram smör/margarin  
2,25 dl strösocker  
1,5 msk ljuas sirap  
5,5 – 6 dl vetemjöl  
1 tsk bakpulver  
2 msk vaniljsocker

**Schackrutor**

200 gram smör/margarin  
1,25 dl strösocker  
4,5 dl vetemjöl  
2 tsk vaniljsocker  
2 msk kakako

**Knäck**

2 dl vispgrädde  
2 dl ljuas sirap  
2 dl strösocker  
1 dl skållad, hackad mandel  
2 msk smör

**Vörtbröd**

1,5 dl julmust  
10 g jäst  
2 dl grahamsmjöl, (120 g)  
3,5 dl julmust  
25 g jäst  
1 dl reducerad must & porter  
2 msk honung  
1 dl mörk brödsirap  
2 dl grovt rågmjöl, (110 g)  
11-12 dl vetemjöl  
2 tsk salt

1 tsk mald pomerans  
1 tsk mald ingefära  
3 krm mald kardemumma  
2 krm mald kryddnejlika  
ca 1 dl vetemjöl till utbakning

**Chokladtryffel med glögg**

1 dl gräddje  
25 gram smör  
5 msk socker  
3 msk glögg  
200 gram mörk choklad

**Ischoklad**

200 gram blockchoklad  
100 gram kokosfett

**Lista över alla ingredienser**

Vetemjöl	3 kilo
Strösocker	1 kg
Salt	3 tsk
Smör/margarin	800 gram
Vaniljsocker	4 msk
Kakao	2 msk
Saffran	1 - 2 gram
Mald ingefära	2,5 tsk
Mald kanel	1,5 tsk
Mald nejlika	2 tsk
Mald kardemumma	2 tsk
Mald pomerans	1 tsk
Vispgrädde	3 dl
Ljuas sirap	3 dl
Brödsirap	1 dl
Skållad hackad mandel	1 dl = ca 65 gram
Russin	Till garnering
Ägg	1 - 2 st
Jäst	3 x 50 gram jäst
Julmust	1 liter
Honung	2 tsk
Bakpulver	1 tsk
Bikarbonat	1 tsk
Mjölk	0,5 dl
Mörk choklad	200 gr
Mörk/ljuas blockchoklad	250 gr
Kokosfett	100 gram
Glögg	3 msk
Grahamsmjöl	2 dl
Grov rågmjöl	2 dl