

Mormors havregrynkugler

hører den søde juletid til

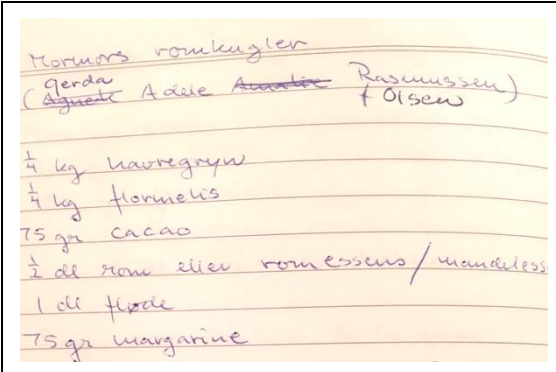



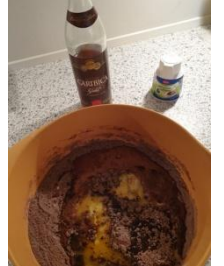





Min mormor var min barndoms holdepunkt.

Hendes sukkerristede havregryn til sommerens tykmælk og øllebrød med klumper er stadig blandt mine favoritter og mormors havregrynskugler *må aldrig mangle* til min jul.

(Ulla har skrevet opskriften ind som romkugler og rettet mormors navn. Rettelsen er OK, men kuglerne hedder altså havregrynskugler i familien!)

"Bogen til Pia" blev færdig i sidste måned og sendt ud. Opskriften på Mormors havregrynskugler blev der ikke plads til, så nu kommer den så hér:

(billeder er vist med dobbelt portion – men brug kun 100-125 gr margarine)

 <p>Mormors romkugler (gerda (dage) Adie Adie Rasmussen + Olses)</p> <p>1/4 kg havregryn 1/4 kg flormelis 75 gr cacao 1 dl rom eller rom essens / mandeless 1 dl fløde 75 gr margarine</p>				
<p>Kom kun ca. 60 gr smeltet margarine i i første omgang. (smeltes forsigtigt i micro'en á 2-3 x) Bliver massen for tynd kan ekstra flormelis og kakao tilsættes.</p> <p>Men pas på for havregrynene suger meget og efter afkøling bliver massen forbavsende hård.</p> <p>Havregrynene "formales" mellem håndfladerne. Hvis flagerne er for store har de færdige kugler tendens til at sprække.</p> <p>Den færdige masse afkøles natten over.</p> <p>Rulningen af kugler er en vanskelig proces, der kræver stor disciplin!</p> <p>Umage størrelser ender med en forbavsende høj kassationsprocent - i min mund!</p> <p>Min svigersøn og andre vil ha' kokoskrømmel på – det kunne mormor aldrig finde på! – men pyt!</p>	<p>Flormelis i á 2 gange – bland med almindeligt piskeris – "støver" ikke</p>			
<p>Rom, fløde og margarine blandes i – til slut "formalede" havregryn</p>				
<p>Opskriften rækker til en dåsefuld - hér er 2 dåsefulde incl. kassation!</p>				

Rigtig Glædelig Jul!

Peter