



Kohberg

**TIPS &
TRICKS**

til nye serveringer

Kohberg
INSPIRATIONSUNIVERS

Kohberg hacks

Vi er bagere. Med vores passionerede faglighed bager vi smagfulde produkter efter stolte danske traditioner. Men vi bager også med omtanke på verden omkring os.

Derfor har vi kigget ind i, hvordan du kan få endnu mere ud af vores brød og bagværk. Vi giver dig et par tips og tricks til, hvordan du kan anvende vores brød på nye, spændende måder. Samme gode smag, som du kender den, blot i nye klæder. Hermed kan du give dine gæster en lækker smagsoplevelse gennem flere forskellige serveringer.

Vidste du f.eks., at vores Bløddejssnegle, nemt og hurtigt, kan transformeres til et smagfuldt kanelbrød? Du kan også undgå madspild, ved at få mere ud af dine rugbrødsrester.

**Det er vores vision at udvikle
velsmagende dansk bagværk af
høj kvalitet, bagt med omtanke.**



Indhold

DE SØDE SAGER

Kanelbrød

SIDE 5

Kaneltwist

SIDE 6

Kanelvafler

SIDE 7

Sammenbagte snurrer

SIDE 8

Kardemomme muffins

SIDE 9

RUDBRØDSMADSPILD

Rugbrødschips

SIDE 11

Rugbrødscrumble

SIDE 12

Rugbrødssandwich

SIDE 13



INSPIRATIONSUNIVERS

De søde sager





TIP

Pynt med glasur, farvet sukkerdrys eller guldstøv.

HACK #1

Kanelbrød

INGREDIENSER

- ☐ Bløddejskannelsnegle
- ☐ Fedtspray
- ☐ Hasselnøddeflager
- ☐ Mandelflager
- ☐ Perlesukker
- ☐ Rugbrødsform

Fremgangsmåde

- 1 Spray rugbrødsbageform med fedtspray.
- 2 Placer 6 stk. Bløddejskannelsnegle på højkant i formen, og lad dem optø i ca. 30 min.
- 3 Drys med perlesukker, hasselnøddeflager og mandelflager.
- 4 Bag i forvarmet ovn ved 170°C i ca. 40 min.
- 5 Lad kanelbrødet afkøle, inden det tages ud af formen.

Kaneltwist

INGREDIENSER

- Bløddejskannelsnegle

Fremgangsmåde

- 1 Optø Bløddejskannelsneglene ved stuetemperatur i ca. 30 min.
- 2 Vrid Kannelsneglene en halv omgang, og placer på en bageplade med bagepapir.
- 3 Bag i forvarmet ovn ved 180°C i ca. 20 min.

TIP

Pynt med glasur eller flormelis.





TIP

Server med flormelis, sukker, marmelade eller is. Kun fantasien sætter grænser.

HACK #3

Kanelvafler

INGREDIENSER

- Bløddejskannelsnegle

Fremgangsmåde

- 1 Optø Bløddejskannelsneglene ved stuetemperatur i ca. 30 min.
- 2 Placer Kannelsneglen i forvarmet vaffeljern, og tryk den godt flad.
- 3 Bag i ca. 3-4 min. til kanelvaflen har fået en pæn gylden farve.

Sammenbagte snurrer

INGREDIENSER

- Kardemommesnurrer
- 1/4 Piskefløde
- Fedtspray
- Bageform (ca. 30x40 cm)

Fremgangsmåde

- 1 Spray bageformen med fedtspray.
- 2 Placer 20 stk. frosne Kardemommesnurrer i formen, og lad dem stå i ca. 1 time inden afbagning.
- 3 Fordel piskefløden mellem snurrerne.
- 4 Bag i forvarmet ovn ved 175°C i ca. 30 min.



TIP

Pynt med spiselige blomster eller flormelis.





HACK #5

Kardemomme muffins

INGREDIENSER

☐ Kardemommesnurrer

☐ Muffinforme

Fremgangsmåde

- 1 Optø Kardemommesnurrerne ved stuetemperatur i ca. 30 min.
- 2 Skær snurrerne i halve og placer i formen.
- 3 Bag i forvarmet ovn ved 165°C i ca. 15-18 min.
- 4 Tag ud af ovnen og lad dem afkøle, inden de tages ud af formen.

INSPIRATIONSUNIVERS

Rugbrøds- madspild



Varenr. 10001139



HACK #6

Rugbrødschips

INGREDIENSER

- ☐ Rugbrød
- ☐ 800 ml vand
- ☐ Flagesalt
- ☐ Paprika
- ☐ Timian
- ☐ Rosmarin
- ☐ Hakkede græskarkerner

Fremgangsmåde

- 1 Optø dit rugbrød, eller brug dine rugbrødsrester.
- 2 Bræk det i stykker og smuldre det i en skål. Tilføj vand over brødet og vend det rundt.
- 3 Kom rugbrødet i en foodprocessor og tilføj ekstra vand. Blend det til en grød, og tilføj lidt rosmarin og timian.
- 4 Halvér grøden på to bageplader med bagepapir, og smør det tyndt ud.
- 5 Drys med paprika, rosmarin, hakkede græskarkerner og flagesalt.
- 6 Bag i forvarmet ovn ved 110°C. i ca. 1,5 til 2 timer.
- 7 Lad det afkøle og bræk derefter i de ønskede stykker.

Rugbrødscrumble

INGREDIENSER

- Rugbrød
- 250 g mandler
- 250 g rørsukker
- 250 g smør
- 10 g salt
- 1 spsk. kanel

Fremgangsmåde

- 1 Smuldre rugbrødet i en skål (brug eventuelt rester fra dagen før).
- 2 Hak mandler groft, og bland sammen med rugbrødet. Tilsæt rørsukker, salt og kanel.
- 3 Tilsæt smeltet smør, og rør godt rundt.
- 4 Kom det i en kageramme og på en bageplade.
- 5 Bag i forvarmet ovn ved 180°C i ca. 20 min. til det er lækkert sprødt.
- 6 Alternativt kommes rugbrødsblandingen på en pande med smeltet smør. Rør godt rundt, så sukkeret smeltes og karamelliseres.
- 7 Lad det afkøle, og tilsæt i den lækreste trifli.



TIP

Prøv det med vores Gyldenmask Rugbrød, bagt med **upcyclet maskmel**, der giver lækre, og spændende smagsnuancer.



TIP

Fyld sandwichen med f.eks. serranoskinke, rucola og dressing

HACK #8

Rugbrødssandwich

INGREDIENSER

- ☐ Rugbrød (helbrød)
- ☐ Olivenolie
- ☐ Timian
- ☐ Flagesalt

Fremgangsmåde

- 1 Skær rugbrødet på langs i den ønskede tykkelse.
- 2 Placer på bageplade med bagepapir.
- 3 Smør med olivenolie, og drys med timian og flagesalt.
- 4 Bag ved 180°C i ca. 10 min., så det er lækkert sprødt.
- 5 Lad det afkøle og bræk det over på midten, så du har til en top og bund til rugbrødssandwichen.
- 6 Server med det ønskede fyld.



TILBEREDNING

Den bedst mulige smagsoplevelse

Hos Kohberg har vi mange års ekspertise indenfor wienerbrød, og vi ved, hvordan man bager en klassisk kannelsnegl, en smagfuld spandauer og den helt rigtige wienerflet.

Vi har samlet en række guides til tilberedning af vores brød og bagværk, så du nemt kan finde vejledning og inspiration til dagens serveringer.



Besøg
vores online
inspirations-
univers





KONTAKT OS

Vi er her for dig!



Rikke Glad
Account Manager
Telefon: 27 61 80 57
Mail: rigl@kohberg.com



Camilla Holder
Key Account Manager
Telefon: 28 26 10 26
Mail: chol@kohberg.com



Lars Sinding
Key Account Manager
Telefon: 21 56 85 29
Mail: lasl@kohberg.com



Jette Thyrrstrup Buus
Business Unit Manager
Telefon: 27 25 64 79
Mail: jtbu@kohberg.com