

Här kommer recepten på våra fyra goda kakor som serverades efter "Naturen vet"-föreställningen sommaren 2022:

Mandelskorpor

2 1/2dl socker

3 1/2 dl vetemjöl

1/2 msk bakpulver. Blanda ihop.

Rivet skal av en citron blandas i

2 ägg, blanda i

150 gr hackad mandel, blanda i

Blanda med mjölade händer, ha ev i lite citronsaft tills det hänger ihop någotsånär.

Forma tre tjocka korvar på plåt med bakplåtspapper

Ugn 180 gram, 20 min eller tills de ser trevligt bruna ut.

Skär genast lagoma skorpor med vass kniv.

Ev kan de rostas lite extra i eftervärmen.

Om de senare har blivit för mjuka, rosta några minuter i svag ugn.

Cookies med timjan och honung

10 stora eller 20 små

100 gram smör, rumsvarmt

1 ½ dl råsocker

1 dl havregryn

3 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

1 nypa salt

½ dl honung

1 msk torkad timjan

Ugn 200

Rör smör och socker smidigt tillsätt havregrynen. Blanda mjöl, salt och bakpulver, rör ned.

Tillsätt honung och timjan. Forma små bollar, lägg på bakplåt med papper.

Platta till dem litet. Grädda mitt i ugnen under 8–10 minuter.

Rosmarin- och citronkaka

225 g smör, rumstempererat

1 msk finrivet citronskal

2½ dl strösocker

1 tsk vaniljsocker

1 nypa salt

3 ägg

2½ dl siktat vetemjöl

1½ tsk bakpulver

2½ dl gräddfil

Lag

1¼ dl citronsaft

1¼ dl vatten

2½ dl strösocker

2 stora rosmarinkvistar

Finrivet skal från 2 citroner

Kaka: Sätt ugnen på 180° det första du gör, smörj och mjöla en form, ca 16x26 cm. Vispa smör, citronskal, socker, vanilj och salt ljust och fluffigt. Vispa sedan ner äggen ett i taget. Blanda mjöl och bakpulver och tillsätt sedan detta försiktigt till smeten tillsammans med gräddfilen. Vispa smeten slät. Bred ut smeten i formen och grädda i ca 35 minuter.

Lag: Blanda citronsaft, vatten, socker, citronskal och rosmarin i en kastrull. Värm över låg värme tills sockret har smält. Koka sedan upp lagen och låt den sjuda i ca 5 minuter så att det tjocknar lite.

Stick små hål i kakan och håll sakta den hela lagen i omgångar över kakan. Låt kakan stå i ca 20 minuter så att lagen suggs upp innan kakan lyfts upp ur formen och skärs i bitar. Servera tillsammans med vispad grädde.

Vegansk kärleksmums

Kaka

1,5 dl mandelmjöl

4 tsk kokosmjöl
1 msk kakao
1 tsk bakpulver
2 msk fiberhusk
1 msk fibersirap
1 dl vatten eller vegetabilisk mjölk
4 msk rapsolja

Glasyr

0,5 dl vegansk grädde, gärna kokos
0,5-1 msk starkt kaffe
50 g choklad, vegansk och sockerfri

Kokosflingor

Blanda de torra ingredienserna för sig och de blöta för sig. Vispa sedan ihop till en slät smet. Låt smeten vila en stund om den är väldigt lös så fiberhusken hinner binda vätskan. Tillsätt mer fiberhusk om den är väldigt lös.

Fördela smeten i en form som är cirka 15×8 cm. Grädda mitt i ugnen cirka 20 minuter i 175 grader. Låt kakan svalna helt.

Smält ihop grädden, kaffet och den hackade chokladen. Bred glasyren över kakan, strö över kokosflingor och låt den stelna.