



**GROVE PÅSKEHARER**  
Oppskrift 01.

**DEKORERTE PÅSKEBRØD**  
Oppskrift 02.

**GRESK PÅSKEBRØD**  
Oppskrift 03.

**KYPRIOTISK PÅSKEBRØD**  
Oppskrift 04.

**ENGELSKE KORSBOLLER**  
Oppskrift 05.

**PÅSKESPEILEGG**  
Oppskrift 06.



# Grove påskeharer

16 STK

**500 G SIKTET HVETEMEL**

**500 G SAMMALT HVETE GROV**

**2 TS SALT**

**5 TS SUKKER**

**7 DL LUNKENT VANN**

**1 PK GJÆR**

**6 SS OLJE**

## FREMGANGSMÅTE

Bland mel, salt og sukker i bakebollen. Rør gjæren ut i lunkent vann. Hell den i melblandingen sammen med oljen, og elt deigen til den er smidig. (Ca 5 minutter i kjøkkenmaskin.) Ha eventuelt i mer mel eller vann til deigen slipper bollen. Hev deigen under plast på et lunt sted til den er dobbelt så stor (ca. 40 minutter).

Del deigen i 32 like store deler. Til hver hare trenger du to deler. Lag to dråpeformede stykker. Skjær et snitt i hvert stykke, fra den spisse til den butte. Fest stykkene mot hverandre, slik at de butte endene blir henholdsvis kropp og hode, mens spissene blir ben og ører.



Sett harene til etterheving  
(20–30 minutter).

Pensle harene med egg og stek dem midt i ovnen ved 225 °C i ca 10 min. Avkjøl dem på rist.



**[KLIKK HER](#)**

*for å lese historien om påskeharer.*



# Dekorerte påskebrød

2 BRØD

7 DL SKUMMET ELLER LETTMELK

500 G SIKTET HVETEMEL

250 G SAMMALT HVETE FIN

250 G SAMMALT RUG FIN

1 TS SUKKER

1 TS SALT

1 PK GJÆR

100 G SMØR

EGG TIL PENSLING

## FREMGANGSMÅTE

Mål opp melken og ha i bakebollen. Del smøret opp i små terninger og legg på tallerken slik at det blir romtemperert. Bland resten (mel, sukker, salt og gjær) i bakebollen. Bland alt sammen til en smidig deig (i maskin på middels hastighet i 5 min). Tilsett smøret når deigen nesten er ferdig, og elt videre til du har en fin og jevn deig.

Dekk deigen med kjøkkenhåndkle og plast. La den hvile og heve seg til dobbel størrelse i ca en time. Del deigen i tre: to store og én mindre del. Form to runde brød av de store delene. Kjevle ut den minste delen av deigen til den er en centimeter tykk, og skjær ut bladformer med en spiss kniv. Rull små kuler til drueklasen. Hvis du pensler dekoren med vann før du legger den på brødet sitter den bedre.

Etterhev brødene i 20–30 minutter. Sett ovnen på 225 °C. Når brødene er ferdig hevet og klare til å puttes i ovnen pensler du kanten av brødene med vann og drysser på mel. Blader og drueklasen pensler du med egg for at de skal bli blanke. Stek brødene i ca 20 minutter og avkjøl dem på rist.



[\*\*KLIKK HER\*\*](#)

*for å lese historien om dekorerte påskebrød.*



# Gresk påskebrød

**25-30 G GJÆR**

**4 DL YOGHURT NATURELL**

**2 SS RAPSOLJE**

**1 SS SALT**

**CA 10 DL HVETEMEL**

**5 HELE EGG MED SKALL**

**1 SAMMEPISKET EGG TIL PENSLING**

## FREMGANGSMÅTE

Smuldre opp gjæren i den lunkne yoghurten og rør det sammen. Tilsett olje, salt og hvetemel. Elt deigen til den er smidig. (Ca 5 minutter i kjøkkenmaskin.) Ha eventuelt i mer mel eller litt vann til deigen slipper bollen. Hev deigen under plast på et lunt sted til den er dobbelt så stor (ca. 60 minutter).

Del deigen i tre deler. Kjevle en av delene til en rund plate. Kle en rund, smurt springform med platen.

Trill de to siste delene til tykke fingerrunde pølses og del dem i seks deler. Legg to av pølsene i kryss i formen. Lag fire ringer av de siste pølsene og legg dem i formen i mellomrommene til krysset.

Plasser de rå eggene i formen: ett i hver av ringene og ett i midten. Dekk over med et kjøkkenhåndkle og en plastikkpose og etterhev i 45–60 minutter.

Varm opp ovnen til 200 °C. Pensle overflaten forsiktig med pisket egg. Stek brødet i 30 minutter i den nedre delen av ovnen, og avkjøl brødet på rist.

Kutt opp brødet i store kakestykker med ett egg i hvert stykke og server!



[\*\*KLIKK HER\*\*](#)

*for å lese historien om gresk påskebrød.*



# Kypriotisk påskebrød

500 G HVETEMEL

60 G MYKT SMØR

75 G SUKKER

EN KLYPE KARDEMOMME

EN STOR KLYPE FENNIKEL

EN HÅNDFULL SULTANROSINER

1, 5 DL MELK

25 G GJÆR

1 DL LUNKENT VANN

3 RØDE EGG, HARDKOKTE MED SKALLET PÅ. (BRUK RØD KONDITOREFARGE I KOKEVANNET)

1 EGG TIL PENSLING

## FREMGANGSMÅTE

Ha melet i en stor bolle og tilsett alle ingrediensene unntatt gjær, vann og egg. Løs opp gjæren i litt lunkent vann, og hell over deigen. Elt deigen til den er smidig. (Ca 5 minutter i kjøkkenmaskin.) Ha eventuelt i mer mel eller vann til deigen slipper bollen. Hev deigen under plast på et lunt sted til den er dobbelt så stor (ca. 40 minutter).

Del deigen i tre deler, og rull hver del til en lang pølse. Flett pølsene sammen, og brett endene inn under fletten. Legg deigen over på et stekebrett (smurt eller dekket med bakepapir). Trykk de hardkokte røde eggene ned i den flettede deigen. Dekk over med et kjøkkenhåndkle og en plastikkpose og etterhev i en time.

Varm opp ovnen til 200 °C. Pensle overflaten forsiktig med pisket egg. Stek brødet i 25 minutter, og avkjøl brødet på rist.



[KLIKK HER](#)

*for å lese historien om kypriotisk påskebrød.*



# Engelske korsboller

**450 G HVETEMEL**

**1 TS SUKKER**

**25 G GJÆR**

**1,5 DL LUNKEN MELK**

**0,5 DL LUNKENT VANN**

**1 TS SALT**

**1 TS KRYDDERBLANDING (KANEL OG MUSKAT)**

**50 G SUKKER**

**50 G SMELTET SMØR**

**1 SAMMENPISKET EGG**

**ROSINER (12 ROSINER I HVER BOLLE)**

**50 G REVET APPELSINSKALL**

## FREMGANGSMÅTE

Bland 200g mel og sukker i en bolle. Smuldre gjæren over blandingen og rør inn melk og vann. La blandingen heve i ca 30 minutter.

Rør smeltet smør og egg inn i den hevede blandingen. Bland inn resten av melet litt etter litt, samt salt, krydder og appelsinskall. Kna til du får en fin og jevn deig. Del deigen i 12 emner og plasser 12 rosiner i hver. Trill boller på et bord dekket med mel. Legg dem på et stekebrett, dekk dem med et kjøkehandkle og la dem heve til dobbel størrelse (45–60 min).

Skjær et kors i toppen av hver bolle med en skarp kniv. Stekes på 200°C i 15–20 minutter. Pensle dem med en blanding av 2 spiseskjeer vann og 50g sukker mens de er varme. Avkjøl på rist.



[\*\*KLIKK HER\*\*](#)  
for å lese historien om engelske korsboller.



# Påskespeilegg

**4 EGG**

**150 G SUKKER**

**150 G HVETEMEL**

**1 LITEN TS BAKEPULVER**

**SUKKER**

**CA 2 DL BRINGEBÆR ELLER JORDBÆRSYLTETØY**

**KREMFLØTE**

**APRIKOSER**

## **FREMGANGSMÅTE**

Lag rullekake: Pisk eggedosis av egg og sukker. Tilsett siktet hvetemel og bakepulver. Vend det inn i eggedosisen med en slikkepott. Bred røren utover en langpanne med bakepapir. Stek sukkerbrødet midt i ovnen ved 175 °C i 10–12 minutter. Legg et matpapir på bakebordet og strø sukker på. Etter steking hvelves kaken over på dette papiret. Smør på syltetøyet og rull kaken sammen fra den ene siden. Pakk kaken inn i matpapiret og legg den kjølig med skjøten ned.

Før servering: Legg rullekakeskiver på et serveringsfat eller på tallerkener. Ha på passelig med pisket krem, og legg en halv aprikos på toppen.



**[KLIKK HER](#)**  
*for å lese historien om påskespeilegg.*

