



Kohberg

**Brød på
nye måder**

kreative ideer fra
morgen til aften.

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. Produkter du kender, blot i nye klæder. Hermed kan du give dine gæster en lækker smagsoplevelse gennem flere forskellige serveringer, og samtidig minimere dit madspild.

Genopdag dit bagværk og giv dit dags gamle brød nyt liv.

Vidste du f.eks., at vores Bløddejssnegle, nemt og hurtigt, kan forvandles til et smagfuldt kanelbrød? Du kan også få mere ud af dine rugbrødsrester ved at lave det til lækre chips.

ALT TIL MORGENBORDET



Morgen

FROKOSTFAVORITTER



Middag

TIL DEN LILLE SULT



Snack

DEN KOMPLETTE AFTENBUFFET



Aften

Indhold

BLØDDEJ

Kanelbrød	SIDE 5
Kaneltwist	SIDE 6
Kanelvafler	SIDE 7
Sammenbagte snurrer	SIDE 8
Kardemomme muffins	SIDE 9
Salte snurrer	SIDE 10

WIENERBRØD

Vegansk bækrans	SIDE 13
Bærtærte	SIDE 14
Wienergifler	SIDE 15

RUGBRØD

Rugbrødschips	SIDE 17
Rugbrødssandwich	SIDE 18
Rugbrødstarteletter	SIDE 19
Rugbrødscrumble	SIDE 20
Rugbrødsromkugler	SIDE 21

SANDWICHBRØD

Kaneltoppe	SIDE 23
French toast ruller	SIDE 24
Toastruller m. flødeost	SIDE 25
Mini sandwich muffins	SIDE 26
Ostebrød	SIDE 27
Madbrødsfocaccia	SIDE 28



INSPIRATIONSUNIVERS

Bløddej



Kardemommesnurre m. smør
Varenr. 10001242



Bløddejskannelsnegl
Varenr. 10001046



Kannelsnurre m. smør
Varenr. 10001260



Morgen



Snack

TIP

Kan også laves
med vores
bløddøjssnurre

6 PERSONER

Kanelbrød

INGREDIENSER

- ☐ 6 stk. Bløddøjskanelsnegle
- ☐ 1 stk. fedtspray
- ☐ 25 g. hasselnøddeflager
- ☐ 25 g. mandelflager
- ☐ 100 g. perlesukker
- ☐ 1 stk. rugbrødsform



Fremgangsmåde

1

Spray rugbrødsbageform med fedtspray.

2

Placer 6 stk. bløddøjskanelsnegle på højkant i formen, og lad dem optø i ca. 30 min.

3

Drys med perlesukker og bag i forvarmet ovn ved 170°C i ca. 40 min.

4

Lad kanelbrødet afkøle, inden det tages ud af formen.

5

Pynt med glasur, hasselnøddeflager og mandelflager.

12 PERSONER

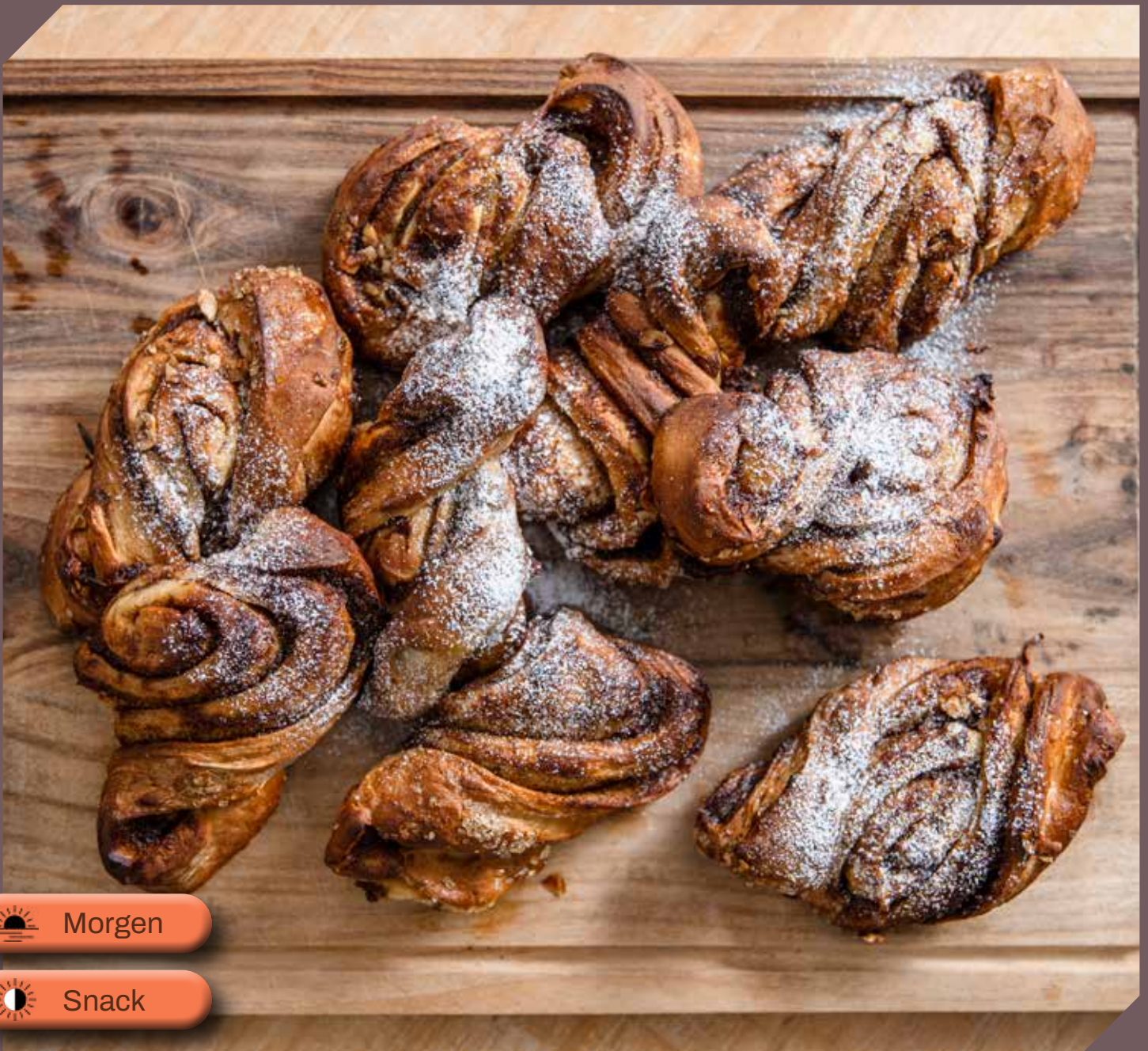
Kaneltwist

INGREDIENSER

○ 12 stk. 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.



Morgen



Snack



TIP

Server med flormelis, sukker, marmelade eller is.

10 PERSONER

Kanelvafler

INGREDIENSER

- 10 stk. Bløddeskanelsnegle

Fremgangsmåde

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

20 PERSONER

Sammenbagte snurrer

INGREDIENSER

- 20 stk. Kardemommesnurrer
- 1/4 piskefløde
- 1 stk. fedtspray
- 1 stk. bageform (ca. 30x40 cm)

Fremgangsmåde

- 1 Spray bageformen med fedtspray.
- 2 Placer de 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

Kan også laves med vores Bløddejssnegle.



Morgen



Snack



12 PERSONER

Kardemomme muffins

INGREDIENSER

- ☐ 6 stk. Kardemommesnurrer
- ☐ 12 stk. muffinforme

Fremgangsmåde

- 1 Optø kardemommesnurrerne ved stuetemperatur i ca. 30 min.
- 2 Skær snurrerne i halve og placer i formene.
- 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.



Middag



Snack



12 PERSONER

Salte snurrer

INGREDIENSER

- 6 stk. Kanelnurrer
- 6 skiver serranoskinke
- 100 g. mild blåskimmelost eller pikant flødeost
- 12 stk. muffinforme



Fremgangsmåde

1

Halver en kanelnurre på midten.

2

Læg en skive serranoskinke i formen, så den dækker sider og bund.

3

Tilføj ost, så det dækker bunden, og læg herefter den halve snurrer ovenpå.

4

Bag i forvarmet ovn ved 170°C i ca. 15-20 min.

**Kvalitet du
kan smage,
og håndværk
du kan stole på**

INSPIRATIONSUNIVERS

Wienerbrød



Happy Custard
Varenr. 10000690



Wienerstang
Varenr. 10000116



Morgen



Snack



12 PERSONER

Vegansk bærkrans

INGREDIENSER

- 12 stk. Happy Custard
- 12 stk. muffinforme
- 300 g. blandet Bær



Fremgangsmåde

1

Tø spandauerne halvt op.

2

Kom dem i muffinforme og på en bageplade.

3

Bag i forvarmet ovn ved 180°C i ca. 15 min.

4

Lad dem køle af og kom blandet bær ned i. Drys eventuelt med lidt flormelis.

6 PERSONER

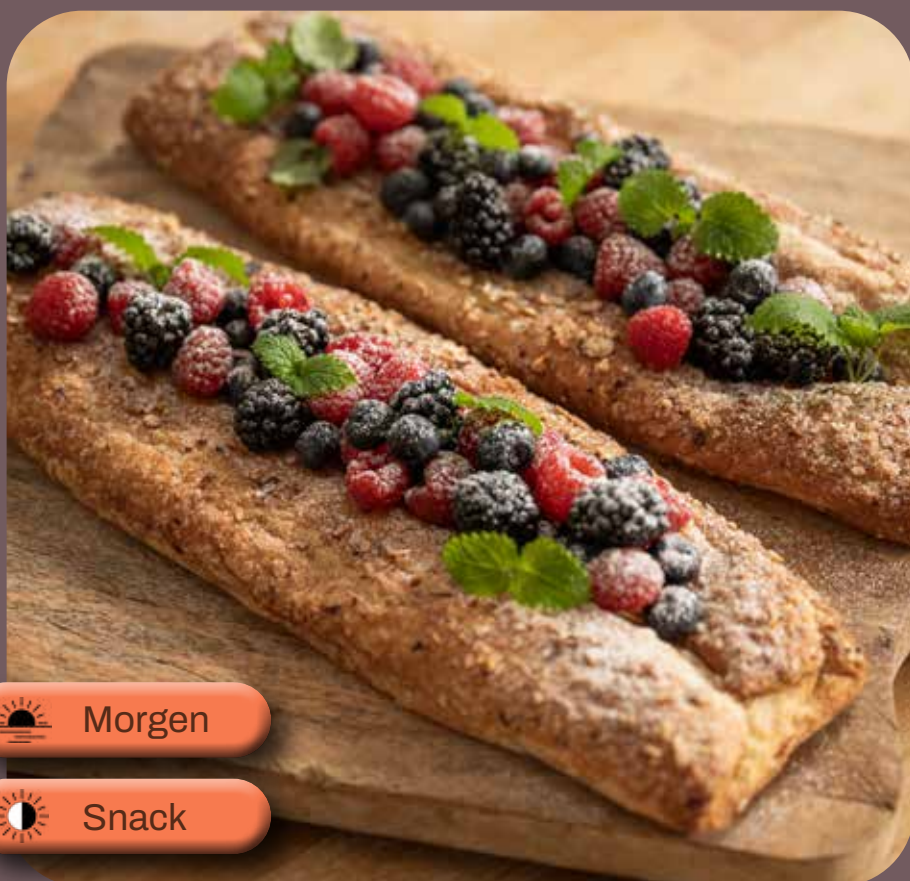
Bærtærte

INGREDIENSER

- ☐ 1. stk. Wienerstang
- ☐ 1½ vaniljestang
- ☐ 3 æggeblommer
- ☐ 4 spsk. sukker
- ☐ 2 spsk. majsstivelse
- ☐ 4 dl sødmælk
- ☐ 1/4 l piskefløde
- ☐ 300 g. blandet bær
- ☐ Flormelis

Fremgangsmåde

- 1 Læg wienerstang på bageplade med bagepapir, og bag den i henhold til bagevejledningen.
- 2 Pisk æggeblommer, vanilje, sukker og majsstivelse i en skål.
- 3 Varm sødmælk i en gryde til kogepunktet, og hæld derefter mælken i skålen med den piskede æggemasse.
- 4 Kom massen tilbage i gryden og rør rundt til massen bliver til en creme.
- 5 Lad cremen køle af, og vend derefter pisket flødeskum i kagecremen.
- 6 Anret kagecremen på den afkølede, færdigbagte wienerstang, og pynt med masser af bær og drys af flormelis.



Morgen



Snack



Morgen



Snack

TIP

Skær over på midten og fyld med bær og flødeskum, så har du en lækker fastelavnsbolle.

12-14 PERSONER

Wienergifler

INGREDIENSER

- 1 stk. Wienerstang
- 12-14 stk. muffinforme (Ø: 5-6 cm)

Fremgangsmåde

- 1 Tø wienerstangen halvt op.
- 2 Skær den ud i passende stykker (ca. 12-14 stykker pr. stang), og læg i muffinforme.
- 3 Bag i forvarmet ovn ved 180°C i ca. 10-14 min.

INSPIRATIONSUNIVERS

Rugbrød



Gyldenmask Rugbrød
Varenr. 10001139



Bagergårdens Kernerigt
Varenr. 18732003



Græskarrugbrød
Varenr. 10000474



Middag



Snack

TIP

Kan også laves med vores sandwichbrød. Prøv f.eks. vores rug- eller kartoffelsandwich.

20 PERSONER

Rugbrødschips

INGREDIENSER

- ☐ 1 Gyldenmask Rugbrød
- ☐ 800 ml vand
- ☐ 100 g. flagesalt
- ☐ 2 spsk. paprika
- ☐ 2 spsk. timian
- ☐ 2 spsk. rosmarin
- ☐ 50 g. hakkede græskarkerner



Fremgangsmåde

1

Bræk dit rugbrød i stykker og smuldre det i en skål. Tilfør vand over brødet og vend det rundt.

2

Kom rugbrødet i en foodprocessor og tilfør ekstra vand. Blend det til en grød, og tilfør lidt rosmarin og timian.

3

Halvér grøden på to bageplader med bagepapir, og smør det tyndt ud.

4

Drys med paprika, rosmarin, hakkede græskarkerner og flagesalt.

5

Bag i forvarmet ovn ved 110°C. i ca. 1,5 til 2 timer.

6

Lad det afkøle og bræk derefter i de ønskede stykker.



Middag



Aften



TIP

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

8 PERSONER

Rugbrødssandwich

INGREDIENSER

- ☐ 8 skiver Græskarrugbrød
- ☐ 1 dl. olivenolie
- ☐ 2 spsk. timian
- ☐ 2 spsk. 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 i forvarmet ovn 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.

12 PERSONER

Rugbrødstarteleter

INGREDIENSER

- 12 skiver Kernerigt Rugbrød
- 2-3 dl. vand
- 12 stk. muffinforme

Fremgangsmåde

- 1 Dyb en skive rugbrød i lidt vand.
- 2 Bræk rugbrødskiven i stykker og læg i en muffinform og form det til en kurv.
- 3 Bag i forvarmet ovn ved 180°C i ca. 15 min.
- 4 Fyld med eksempelvis hjemmelavet hønsesalat.



Middag



Aften

30 PERSONER

Rugbrødscrumble

INGREDIENSER

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

Fremgangsmåde

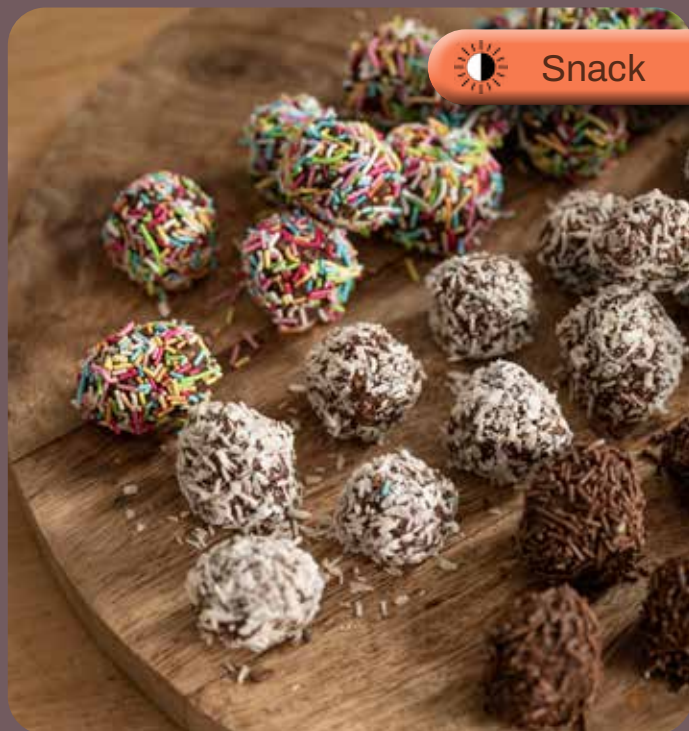
- 1 Smuldr rugbrødet i en skål (brug eventuelt rester fra dagen før).
- 2 Hak mandler groft, og bland sammen med rugbrødet. Tilsæt rørsukker, salt og kanel.
- 3 Tilsæt smeltet smør, og rør godt rundt.
- 4 Kom det i en kageramme og på en bageplade.
- 5 Bag i forvarmet ovn ved 180°C i ca. 20 min. til det 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.



Morgen



Snack



50 PERSONER

Rugbrødsromkugler

INGREDIENSER

- ☐ 500 g Bagergårdens rugbrød
- ☐ 400 g dadler
- ☐ 3 spsk. kakao
- ☐ 1 spsk. kardemomme
- ☐ 4 spsk. flydende honning
- ☐ 200 g mandler
- ☐ 5 spsk. flagesalt
- ☐ 10 spsk. havregryn
- ☐ 60 g kokosmel
- ☐ 20 ml rom essens

Fremgangsmåde

- 1 Afvej alle ingredienser og kom dem i en foodprocessor og blend sammen til en fast masse.
- 2 Rul ud i små kugler og vend det den pynt man ønsker, som f.eks. kokos, tivoli drys eller chokolade drys.
- 3 Kom dem på køl inden servering, eller læg dem i fryseren og tag lidt op ad gangen.

INSPIRATIONSUNIVERS

Sandwich-brød



Durumsandwich
Varenr. 10000474



Hvedesandwich
Varenr. 10515000



Focaccia
Varenr. 18732003

30 PERSONER

Kaneltoppe

INGREDIENSER

- ☐ Hvedetoast
- ☐ 5 dl vand
- ☐ 2 spsk. kanel
- ☐ 1 silikone bageform (1/3 GN)
- ☐ 1 stk. sprøjtepose

Fremgangsmåde

- 1 Kom toastbrødet i en blender og tilsæt vand løbende til det bliver en let masse.
- 2 Tilsæt støt kanel og blend sammen med massen.
- 3 Put massen i en sprøjtepose og fyld i silikoneformen.
- 4 Bag i forvarmet ovn ved 180°C i ca. 15-20 min.
- 5 Tag ud af ovnen og lad dem afkøle, og pynt med flormelis eller nutella.



Morgen



Snack



Morgen



Snack



20 PERSONER

French toast ruller

INGREDIENSER

- ☐ 20 skiver Hvedesandwich
- ☐ 6 stk. æg
- ☐ 400 g. sukker
- ☐ 4-5 spsk. kanel
- ☐ 1 glas nutella



Fremgangsmåde

1

Skær skorpen af sandwichbrødet og rul flad med en kagerulle.

2

Smør brødet med nutella eller nøddecreme, og rul brødet som en roulade.

3

Dyp rullerne i æg og vend i kanelsukker.

4

Bag i forvarmet ovn ved 180°C i ca. 10-15 min., eller steg på en pande med smør.

20 PERSONER

Toastruller m. flødeost

INGREDIENSER

- 20 skiver Hvedesandwich
- 6 stk. æg
- 200 g. hakkede hasselnødder
- 2 pk. flødeost
- 250 g. peberfrugt pesto
- 4 spsk. tørret timian eller rosmarin

Fremgangsmåde

- 1 Skær skorpen af sandwichbrødet og rul flad med en kagerulle.
- 2 Smør brødet med flødeost og kom lidt peberfrugt pesto ovenpå. Rul derefter brødet som en roulade.
- 3 Dyp rullerne i æg og vend i hakkede hasselnødder.
- 4 Drys med lidt timian eller rosmarin, og eventuelt lidt flagesalt.
- 5 Bag i forvarmet ovn ved 180°C i ca. 10-15 min.



Snack



Morgen



Snack

TIP

Er du til mørkt brød, så prøv med vores Fuldkornssandwich.



12 PERSONER

Mini sandwich muffins

INGREDIENSER

- ☐ 6 stk. Durumsandwich
- ☐ 12 æg
- ☐ 2,5-3 l vand
- ☐ 6 spsk. grøn pesto
- ☐ 3 stk. tomat
- ☐ Revet ost
- ☐ Salt og peber



Fremgangsmåde

1

Kom sandwich i en blender.

2

Tilsæt æg og vand, og blend til det bliver en flydende masse.

3

Smag til med pesto, salt og peber.

4

Fordel i tolv muffinforme.

5

Tilføj en skive tomat og revet ost på toppen.

6

Bag i forvarmet ovn ved 180°C i ca. 20 min.

16 PERSONER

Ostebrød

INGREDIENSER

- ☐ 16 skiver Hvedetoast
- ☐ 200 g. revet ost
- ☐ 1 lille glas grøn pesto
- ☐ Chiliflager

Fremgangsmåde

- 1 Skær alle fire skorper af.
- 2 Smør lidt pesto på toastbrødet.
- 3 Fordel revet ost henover.
- 4 Drys med chiliflager.
- 5 Bag i forvarmet ovn ved 180°C i ca. 10 min.

TIP

Smør brødet med hvidløgssmør og hæld en smule olivenolie henover, så har du et lækkert hvidløgssbrød.



Snack



Aften



Middag



Aften



TIP

Topping kan skiftes ud med flødeost og syltede rødløg, der drysses med flagesalt og græskarkerner.

8 PERSONER

Madbrødsfocaccia

INGREDIENSER

- ☐ 4 stk. Focaccia
- ☐ 80 g. revet ost
- ☐ 150-200 g. semi-dried tomater
- ☐ Oregano
- ☐ Eventuelt chiliflager



Fremgangsmåde

1

Optø din focaccia, eller brug rester fra dagen før.

2

Placer på en bageplade med bagepapir.

3

Tilføj revet ost og semi-dried tomater på toppen af brødet.

4

Drys med oregano, og eventuelt lidt chiliflager.

5

Bag i forvarmet ovn ved 180°C i ca. 2-3 min. til osten er smeltet.

**Vi vil udvikle
velsmagende
dansk bagværk
af høj kvalitet,
bagt med omtanke**



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.





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: lasi@kohberg.com



Jette Thyrrstrup Buus

Business Unit Manager

Telefon: 27 25 64 79

Mail: jtbu@kohberg.com