



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

DE SØDE SAGER

Kanelbrød	SIDE 5
Kaneltwist	SIDE 6
Kanelvafler	SIDE 7
Sammenbagte snurrer	SIDE 8
Kardemomme muffins	SIDE 9
Bærtærte	SIDE 10
Wienergifler	SIDE 11
French toast ruller	SIDE 12
Kaneltoppe	SIDE 13
Vegansk bækrans	SIDE 14

DET SALTE KØKKEN

Rugbrødschips	SIDE 17
Rugbrødssandwich	SIDE 18
Rugbrødscrumble	SIDE 19
Rugbrødstarteletter	SIDE 20
Salte snurrer	SIDE 21
Mini sandwich muffins	SIDE 22
Ostebrød	SIDE 23
Toastruller m. flødeost	SIDE 24
Madbrødsfocaccia	SIDE 25



INSPIRATIONSUNIVERS

De søde sager





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.

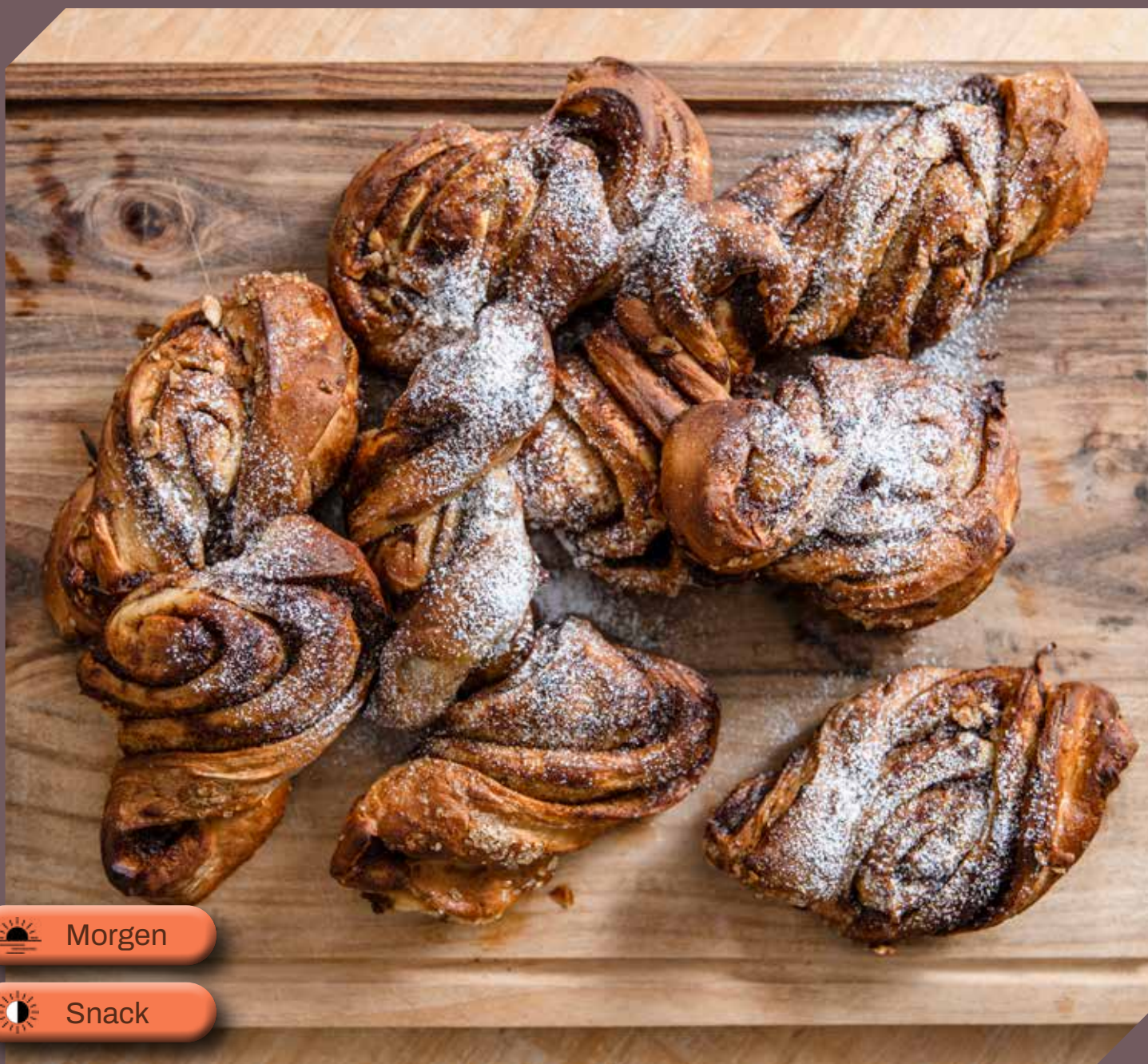
Kaneltwist

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.



Morgen



Snack



TIP

Server med flormelis, sukker, marmelade eller is.

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

Kan også laves med vores Bløddejssnegle.



Morgen



Snack



Morgen



Snack



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.

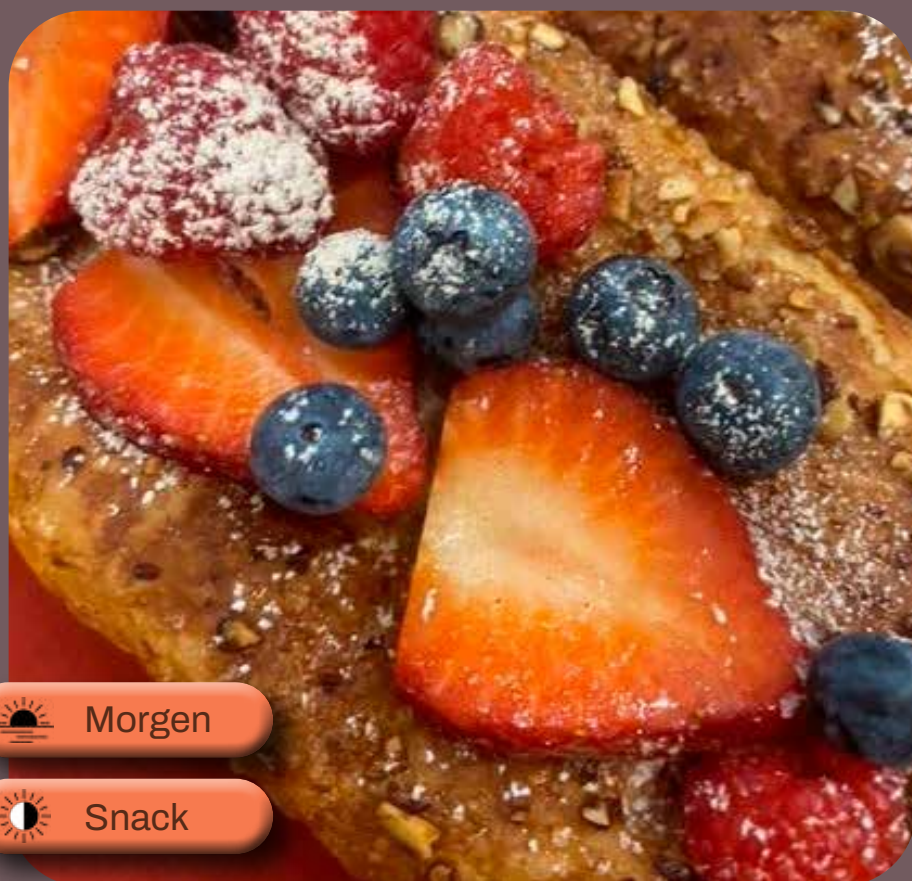
Bærtærte

INGREDIENSER

- ☐ Wienerstang
- ☐ 1½ vaniljestang
- ☐ 3 æggeblommer
- ☐ 4 spsk. sukker
- ☐ 2 spsk. majsstivelse
- ☐ 4 dl sødmælk
- ☐ 1/4 l piskefløde
- ☐ 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.

HACK #7

Wienergifler

INGREDIENSER

- ☐ Wienerstang
- ☐ Muffinforme (Ø: 5-6 cm)

Fremgangsmåde

- 1 Optø wienerstangen halvt op.
- 2 Skær den ud i passende stykker (ca. 6-7 stykker pr. stang), og læg i muffinforme.
- 3 Bag i forvarmet ovn ved 180°C i ca. 10-14 min.



Morgen



Snack



TIP

Kan også fyldes med f.eks. marmelade.

HACK #8

French toast ruller

INGREDIENSER

- ☐ Hvedetoast
- ☐ Æg
- ☐ Sukker
- ☐ Kanel
- ☐ Nutella



Fremgangsmåde

1

Skær skorpen af toastbrødet 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.

Kaneltoppe

INGREDIENSER

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



HACK #10

Vegansk bærkrans

INGREDIENSER

- ☐ Happy Custard
- ☐ Muffinform
- ☐ Bær



Fremgangsmåde

1

Tø spandaueren halvt op.

2

Kom den i en muffinform og på en bageplade.

3

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

4

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

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

INSPIRATIONSUNIVERS

Det salte køkken





Middag



Snack

TIP

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

HACK #11

Rugbrødschips

INGREDIENSER

- ☐ Rugbrød
- ☐ 800 ml vand
- ☐ Flagesalt
- ☐ Paprika
- ☐ Timian
- ☐ Rosmarin
- ☐ Hakkeede 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, hakkeede 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.



Middag



Aften



TIP

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

HACK #12

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 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.

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.



Morgen



Snack

Rugbrødstarteleter

INGREDIENSER

☐ Rugbrød (Kernerigt)

☐ Vand

☐ Muffinform

Fremgangsmåde

- 1 Optø dit rugbrød, eller brug dine rugbrødsrester.
- 2 Opblød en skive rugbrød i lidt vand og form det i en lille muffinform.
- 3 Bag i forvarmet ovn ved 180°C i ca. 15 min.
- 4 Fyld med eksempelvis hjemmelavet hønsesalat.



Middag



Aften



Middag



Snack

HACK #15

Salte snurrer

INGREDIENSER

- ☐ Kanelnurrer
- ☐ Serranoskinke
- ☐ Mild blåskimmelost eller pikant flødeost



Fremgangsmåde

1

Halver en kanelnurre på midten.

2

Læg osten i bunden af en muffinform.

3

Vikl en skive serranoskinke rundt om den halve snurre, og placer snurren ovenpå osten.

4

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



Morgen



Snack

TIP

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



HACK #16

Mini sandwich muffins

INGREDIENSER

- ☐ Durumsandwich
- ☐ 2 æg
- ☐ 4-5 dl vand
- ☐ 1 spsk. grøn pesto
- ☐ Tomat
- ☐ Revet ost
- ☐ Salt og peber

Fremgangsmåde

- 1 Kom sandwichen 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 to muffinforme.
- 5 Tilføj en skive tomat og revet ost på toppen.
- 6 Bag i forvarmet ovn ved 180°C i ca. 20 min.

Ostebrød

INGREDIENSER

- ☐ Hvedetoast
- ☐ Revet ost (forskellige typer)
- ☐ Grøn pesto
- ☐ Chili flager

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

Toastruller m. flødeost

INGREDIENSER

- ☐ Hvede- eller Fuldgrønstost
- ☐ Æg
- ☐ Hasset hasselnødder
- ☐ Flødeost
- ☐ Peberfrugt pesto
- ☐ Tørret timian eller rosmarin

Fremgangsmåde

- 1 Skær skorpen af toastbrødet 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



Middag



Aften



TIP

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

HACK #19

Madbrødsfocaccia

INGREDIENSER

- ☐ Focaccia
- ☐ Revet ost
- ☐ 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.



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