



Leksands Äpple & Kanel är bakat på råg, torkade äpplen och kanel. Finns i butik från vecka 8.

2020-02-20 13:26 CET

Leksands Äpple & Kanel nyhet i knäckefamiljen

Leksand knäckebröd välkomnar ytterligare en ny medlem till trekantsfamiljen. Äpple & Kanel, ett vete och fullkornsrågknäcke bakat med torkade äpplen och kryddat med kanel. Den goda nyheten finns i butik från vecka 8.

Leksands Knäckebröd har bakat en ny klassiker! Resultatet är ett gott och krispigt knäcke med fyllig smak av torkade äpplen och kanel som bidrar med en härlig kryddighet. Det goda och nyttiga mellanmålet för alla i familjen.

– Vi på Leksands knäckebröd älskar goda bröd. I vårt bageri bakar vi och provar nya varianter hela tiden. Äpple & Kanel är en klassisk smakkombination som passar alla, stor som liten, säger Annika Sund Marknadschef Leksands Knäckebröd.

Sedan starten i början av 1800-talet har hållbarhet, innovation och att utveckla nya smaker utan att tumma på kvaliteten varit ledstjärnor på det familjeägda bageriet Leksands Knäckebröd. Äpple & Kanel är bakat helt utan tillsatser och på enbart rena råvaror. Rågen och vetet är från svenska gårdar och vattnet från den egna källan. Sedan 2013 är bageriet helt fossilfritt.

Hållbarhet, smak och råvaror ingår även i Hanna Olvenmarks matfilosofi på ”Portionen Under Tian”. Lagom till sportloven och utomhusaktiviteter landet runt har hon tagit fram ett gott recept som passar väl att ta med sig på utflykten ut i naturen.

– Så här års vill man ta med sig hela familjen ut i naturen. En knäckemacka är inte bara ett gott och bra mellanmål som håller dig mätt länge, det är också ett billigt mellis som passar alla åldrar. Tillsammans med en god Chiafrutti blir utflykten komplett. Mellis är aldrig så gott som när man får njuta den ute, säger Hanna Olvenmark på ”Portionen Under Tian”.

Varje förpackning Leksands Äpple & Kanel innehåller 200 g, kostar ca 14 kr och finns i butik från vecka 8.

För ytterligare information kontakta:

Annika Sund, Marknadschef Leksands Knäckebröd

Mobil: 070-651 36 32

Mejl: annika.sund@leksandsbrod.se

Högupplösta bilder finns i [Leksands Mediabank](#).

För smakprov kontakta:

AnnMarie Brus, Marknadskoordinator Leksands Knäckebröd

Mobil: 070-746 56 19

Mejl: annmarie.brus@leksandsbrod.se

RECEPT AV PORTIONEN UNDER TIAN

Chiafrutti med äpplekompott och knäcke-crunch

4 port, ca 45 min

Kompott:

2 st äpplen

3 st dadlar, färska

1 dl vatten

2 tsk kanel

1 tsk kardemumma

Gröten:

1.5 dl grötris

3 dl vatten

1 nypa salt

1 liter valfri mjölkdryck ex. havredryck

4 msk chiafrön

4 st kardemummakärnor, mortlade

1 nypa vaniljpulver

Crunch:

2 skivor knäckebröd

1 msk smör eller olja

½ tsk honung eller socker

Riv äpplen, hacka de urkärnade dadlarna. Koka upp äpplen, dadlar, vatten, kanel och kardemumma i en kastrull på svag värme. Låt koka i ca 15 min tills det blivit en kompott. Låt svalna.

Koka upp ris, vatten och salt. Låt koka på svag värme i ca 10 minuter. Tillsätt 2/3 av mjölken och låt koka på svag värme i ytterligare 30 min. Låt svalna. Tillsätt chiafrön, stött kardemumma, vaniljpulver och resterande 1/3 mjölk. Låt stå en stund.

Smula knäckebrödet och stek på medelvärme i lite smör eller olja. Tillsätt en nypa salt och en gnutta honung eller socker. Låt steket få lite yta och sedan svalna på ett papper. Toppa gröten med äppelkompotten och knäcke-crunchet. Lika god varm som kall!

Morots- och currysread

15 min

4 morötter

1 tsk curry

2 tsk olja

1 nypa salt

Skala morötterna vid behov och skär dem i grova bitar. Koka tills mjuka ca 5–10 min. Stek curryn i lite olja så att den blir ordentligt varm utan att brännas vid. Mixa kokta morötterna med curryn och lite salt. Förvara spreaden i en försluten burk i kylan.

Solros-tahini

15 min

1 pkt solroskärnor

Salt efter smak

Torr-rosta solroskärnorna i en stekpanna på medelvärme. Kärnorna ska bli ordentligt varma men inte brännas vid. Låt det hellre ta lite längre än att snabba på och ev. bränna dem. Mixa till slät krämig smet, det tar ett tag. Vill man hjälpa till lite på traven kan man tillsätta en skvätt olja. Tillsätt salt efter smak. Förvara solros-tahinin i en försluten burk i kylan.

I sex generationer, med bolag sedan 1929, har familjeföretaget Leksands Knäckebröd bakat knäckebröd i byn Häradsbygden, Leksand. Rågen är Svenskt Sigillmärkt. Vattnet har hela tiden kommit från samma underjordiska vattenåder under bageriet med rent friskt källvatten. Idag har Leksands Knäckebröd cirka 25 procent av knäckebrödsmarknaden och är

marknadsledare på rundbröd, de traditionella stora runda brödkakorna.

Kontaktpersoner



Annika Sund

Presskontakt

Marknadschef

annika.sund@leksandsbrod.se

070-6513632