

Amboð:

bakiskuffu, 2 1-liturs-formar, bakipappír, saks, ketil, knív, fjöl, stóran bolla, sleiv, dl-mál, súpiskeið-mál, teskeið-mál, stokk, bakirist og breyðsag.

Tilfar:

100 g av tál (uml. 2 dl av smátt skornari tál)
1/2 l av blóði
1/2 dl av mjólk
250 g av putursukri (uml. 2 3/4 dl)
1 súpisk. av sukri
250 g av rugmjóli (uml. 4 dl)
50 g av hveitimjóli (1 knapp dl)
50 g av havragrýnum (knappar 2 dl)
3 tesk. av brúnum bakipulvuri
1/2 tesk. av pipari
1/2 tesk. av salti
250 g av rosinum (1 pakka)

Afturvið:

te, súreplamori og kanel-sukur (4 súpisk. av sukri og 1 súpisk. av kaneli).

ARBEIÐSHÁTTUR:

1. Set ovnin á 170°. Klipp bakipappírið til formarnar og legg pappírið í formarnar.
-- -- --
2. Set ketilin útá við 1/2 l av vatni.
3. Skola tálgina í køldum vatni og sker hana í smáar bitar á fjølini.
4. Stoyt blóðið og mjólkina í bollar. Rør so putursukrið og sukrið uppí.
5. Viga mjølið og havragrýnini og blanda alt kryddið upp í mjølblandingina.
6. Rør mjøl-kryddblandingina upp í blóðið.
7. Blanda tálgarbitarnar og rosinurnar upp í blóðdeiggið.
8. Koyr við sleivuni líka nógv deiggj upp í báðar formarnar.
9. Set formarnar niður í bakiskuffuna og set hana inn á niðasta fals í ovninum. Stoyt tað kókandi heita vatnið í bakiskuffuna.
-- -- --
10. Baka blóðkakurnar í uml. 40 min.
-- -- --
11. Set vatn útá til te og ger súreplamorlið og kanel-sukrið.
-- -- --
12. Stikk í kakurnar við stokkinum. Kakurnar eru bakaðar, tá ið einki blóð kemur upp á stokkin.
13. Lyft kakurnar upp úr formunum við bakipappírinum og legg tær á ristina. Tak pappírið varliga av kakunum og set tær at kólna eina løtu.
14. Sker kakurnar í flísar á fjølini og set fjølina á bordið.
15. Legg tvær borðverjur á bordið.
16. Set tekannuna á aðra borðverjuna og súreplamorlið á hina. Set eisini skálina við kanel-sukrinum á bordið.