



Bordstabler, glutenfri

Bordstabel er en julekake med lange tradisjoner i Norge. Forståelig nok, for denne kjeksen med makronfyll smaker fantastisk!

🕒 20 - 40

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Lag den lyse grunndeigen som beskrevet i oppskriften
- ② Kjevle deigen tynt ut. Det er lettest om du kjevler på et bakepapir drysser med litt Møllerens Fin Melblanding
- ③ Kutt opp deigen i ca. 3x7 cm, sett kakene på en bakeplate med bakepapir og pensel med egg
- ④ Bland sammen mandelmel, melis og eggehvite til en mandelmasse som du fyller i en sprøytepose
- ⑤ Sprøyt en remse med mandelmasse på tvers av hver av kakebitene
- ⑥ Stek kakene midt i ovnen ved 200 °C i 10-12 min (avhengig av ovn)

Ingredienser



Start med å lage en porsjon Lys grunndeig, oppskrift [HER](#)

Fyll:

60 g	mandelmel
60 g	melis
1	egg
1	eggehvite

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fin
Melblanding,
glutenfri

Lignende oppskrifter



En deig, 5
glutenfrie
julekaker

🕒 40 - 60

👩 ENKEL



Serinakak
er,
glutenfri

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



Tyske
skiver,
glutenfri

🕒 OVER 60

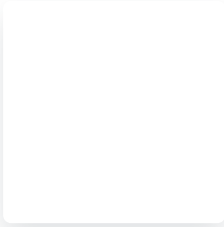
👩 ENKEL



Sjakkruiter,
glutenfri

🕒 20 - 40

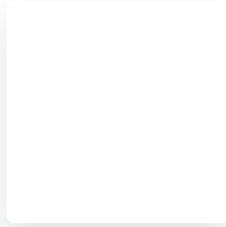
👩 ENKEL



Syltetøyka
ker,
glutenfri

🕒 20 - 40

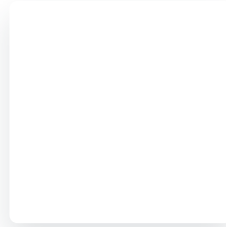
👩 ENKEL



Peppernøt
ter,
glutenfri

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



Pepperkak
er,
glutenfri

👩 ENKEL