



En deig, 5 glutenfrie julekaker

Med denne deigen kan du komme i havn med julebaksten med bare en kakedeig! Den kan benyttes til mange forskjellige julekaker, her er fem forslag; Tyskeskiver, Serinakaker, Bordstabel, Sjakkruter og Syltetøykaker.

🕒 40 - 60

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Alle ingredienser eltes godt sammen i en kjøkkenmaskin (bruk spatel) eller for hånd. Merk at det går litt tid før deigen samler seg.

Denne deigen kan brukes til mange forskjellige julekaker, for eksempel Tyske skiver, Serinakaker, Bordstabler, Sjakkruter eller Syltetøykaker!

Se oppskrifter under.

Ingredienser

300 g	Møllerens Fin Melblanding, glutenfri
150 g	mykt smør eller margarin
100 g	sukker
1	egg
2 ts	vaniljesukker

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fin
Melblanding,
glutenfri

Lignende oppskrifter



**Tyske
skiver,
glutenfri**

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



**Serinakak
er,
glutenfri**

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



**Sjakkruter,
glutenfri**

🕒 20 - 40

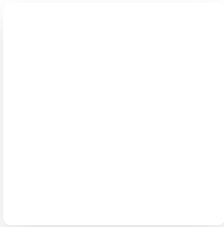
👩 ENKEL



**Bordstable
r, glutenfri**

🕒 20 - 40

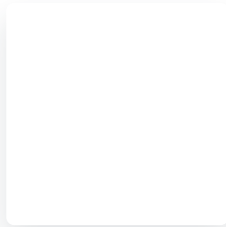
👩 ENKEL



**Syltetøyka
ker,
glutenfri**

🕒 20 - 40

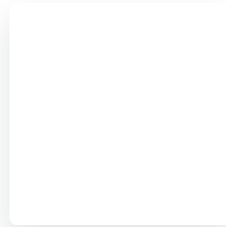
👩 ENKEL



**Peppernøt
ter,
glutenfri**

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



**Pepperkak
er,
glutenfri**

👩 ENKEL