



Gulrotbrud, glutenfri

Gulrotbrud er en form for danske boller, som helst serveres med smør og ost. De passer like godt til kaffekosen som i nisteboksen.

Oppskriften gir ca. 12 stk.

🕒 OVER 60

👤 ENKEL

Slik gjør du

- ① Alle ingrediensene unntatt gulrot, solsikkekjerne og egg eltes sammen
- ② Legg ferdig eltet deig ut på bordet, og trykk den ut til en firkant. Legg gulrot, solsikkekjerne og egg oppå, og "hakk" deigen sammen med en bakeskrape eller lignende. Hakk til alt er godt blandet
- ③ Sett klatter av deig på en plate dekket med bakepapir, ca. 12 stk
- ④ La brudene heve lunt og tildekket i 45-60 min
- ⑤ Stek brudene ved 220°C i ca. 15 min eller til de er gylne (avhengig av ovn)

Ingredienser

450 g	Møllerens Fin Melblanding, glutenfri
3 dl	godt lunkent vann
100 g	sukker
50 g	smeltet smør
50 g	fersk gjær eller tørrgjær
1 ts	kardemomme
1 ts	salt
150 g	raspet gulrot
150 g	solsikkekjerne
2	egg

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fin
Melblanding,
glutenfri

Lignende oppskrifter



Grove
rundstykker,
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Scones,
glutenfri

🕒 20 - 40

👤 ENKEL



Ostebriks,
glutenfri

👤 ENKEL



Enkelt
grovbrød,
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 ENKEL