



Syltetøykaker, glutenfri

Syltetøykaker er en smakfull og dekorativ julekaker som fortjener en plass blant de syv slag. Bruk ditt favoritt syltetøy

🕒 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 som er drysset med litt Møllerens Fin Melblanding
- ③ Kaken består av to lag. Stikk først ut rundinger (i ønsket størrelse) av halve deigen som du setter på en bakeplate med bakepapir
- ④ Stikk deretter ut topper (i samme størrelse som bunnene) i den andre halve deigen. I toppene stikker du i tillegg ut midten. Legg toppen over bunnen og pensel med egg. Ha litt syltetøy i hullet før steking
- ⑤ 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](#)

50 g syltetøy (vi har brukt bringebær, men du kan bruke din favoritt)

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fin
Melblandi
ng,
glutenfri

Lignende oppskrifter



En deig, 5
glutenfrie
julekaker

🕒 40 - 60

👩 ENKEL



Serinakak
er,
glutenfri

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



Tyske
skiver,
glutenfri

🕒 OVER 60

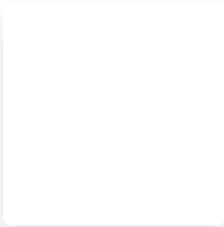
👩 ENKEL



Bordstable
r, glutenfri

🕒 20 - 40

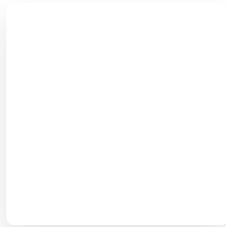
👩 ENKEL



Sjakkruter,
glutenfri

🕒 20 - 40

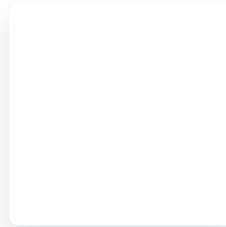
👩 ENKEL



Peppernøt
ter,
glutenfri

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



Pepperkak
er,
glutenfri

👩 ENKEL