



## 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

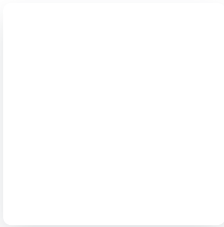
👩 ENKEL



**Bordstable  
r, glutenfri**

🕒 20 - 40

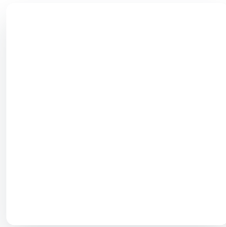
👩 ENKEL



**Syltetøyka  
ker,  
glutenfri**

🕒 20 - 40

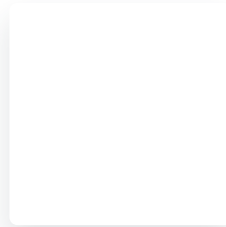
👩 ENKEL



**Peppernøt  
ter,  
glutenfri**

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



**Pepperkak  
er,  
glutenfri**

👩 ENKEL