



Peppernøtter, glutenfri

Peppernøtter er sprø og smakfulle runde knapper som passer perfekt til julen. En sikker vinner blant både barn og voksne.

🕒 20 - 40

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Alle ingredienser eltes godt sammen i en kjøkkenmaskin (bruk k-spade eller flat grind visp) eller for hånd. Merk at der går litt tid før deigen samler seg
- ② Del deigen i 2 og rull disse til lange tynne pølser som skjæres opp i små biter
- ③ Rull bitene til kuler som settes på en bakeplate med bakepapir
- ④ Stek kakene midt i ovnen ved 200 °C i 10-12 min (avhengig av ovn)

Ingredienser

| | |
|--------|-------------------------------------|
| 250 g | Møllerens Melblanding fin glutenfri |
| 125 g | brun farin |
| 75 g | sukker |
| 75 g | mykt smør |
| 1 | egg |
| 2 ss | vann |
| 1/2 ts | pepper |
| 1/4 ts | ingefær |
| 1/2 ts | kanel |

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Melblanding
fin
glutenfri

Lignende oppskrifter



Pepperkaker,
glutenfri

👤 ENKEL



En deig, 5
glutenfrie
julekaker

🕒 40 - 60

👤 ENKEL



Serinakaker,
glutenfri

🕒 20 - 40

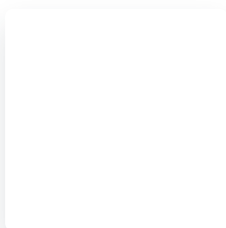
👤 ENKEL



Tyskeskiver,
glutenfri

🕒 OVER 60

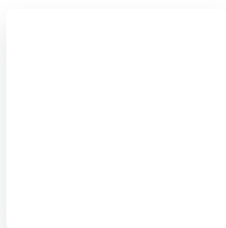
👤 ENKEL



Sjakkruiter,
glutenfri

🕒 20 - 40

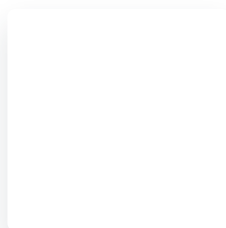
👤 ENKEL



Syltetøykaker,
glutenfri

🕒 20 - 40

👤 ENKEL



Bordstabler,
glutenfri

🕒 20 - 40

👤 ENKEL