

Feelgood Bakery

naturligt glutenfri

NGF Brunkager ca. 75 stk

Du skal bruge:

325 g Feelgood Bakery Allround Mix
125 g lys eller mørk sirup
125 g brun farin
250 g blødt smør
1 tsk natron
1 tsk kanel
2 tsk kardemomme
1 tsk stødte nelliker
1 tsk stødt ingefær
1 tsk appelsinsaft eller skal fra revet øko appelsin
80 g hakkede mandler

Sådan gør du:

Hak mandlerne groft, men ikke for groft, da det ellers kan være svært at skære tynde skiver. Bland sirup, farin og smør godt. Mix alle de tørre ingredienser og rør det i. Tilsæt til sidst mandlerne. Form dejen til en eller flere aflange 'pølser' i den diameter du ønsker, brunkagen skal have. Pak dem ind i film og lad ligge på køl mindst 1 time eller indtil dejen er blevet hård. Find husets skarpeste kniv og skær lige tykke skiver af dejen. Læg på bageplade med bagepapir og bag dem ved 200 grader (forvarmet) i 8-10 minutter alt efter tykkelse.

Lad hvile på pladen indtil de er faste og overfør til rist.

Dejen holder fint på køl lidt over en uge ellers kan den sagtens fryses.

GOD JUL OG GOD BAGNING fra Feelgood Bakery

Besøg vores website www.feelgoodbakery.dk og følg os på Instagram (thefeelgoodbakery) og Facebook - og få gode tips og idéer til at bage uden gluten.

Alle opskrifter tilhører oprethavsretligt Feelgood Bakery IVS medmindre andet er nævnt. Opskrifterne må ikke kopieres, distribueres, sælges eller på anden vis gengives uden tilladelse fra Feelgood Bakery IVS.

FeelgoodBakery

naturligt glutenfri