



Feelgood Bakery

bager uden korn

Feelgood Bakery NGF Sandkage / grundopskrift

Du skal bruge:

Kageform ca. 1½ liter eller springform 18 cm i diameter.

200 g Feelgood Bakery Allround Melmix

200 g blødt smør

200 g rørsukker

Korn af en halv stang vanilie eller 1 tsk vaniliepulver

4 æg

1 tsk bagepulver.

Sådan gør du:

Tænd ovnen på 175 grader celsius.

Smør bageformen eller beklæd den med bagepapir.

Rør smør, sukker og vanilje hvidt og skummende.

Rør æggene i et ad gangen og rør godt mellem hvert æg. Jo mere du rør jo luftigere resultat.

Bland mel og bagepulver. Sigt blandingen i dejen og vend forsigtigt.

Hæld dejen i formen og bag kagen midt i ovnen i ca. 1 time.

Variationer:

Denne grundopskrift kan varieres i det uendelige! Prøv f.eks. at tilsætte dejen fintrevet skal fra en økologisk citron eller 50 gr. hakkede nødder samt 70 gr. hakket mørk chokolade.

Skal kagen være lidt mere festlig kan den fyldes med f.eks. hindbærskum:

Pisk en kvart liter piskefløde til skum. En bakke hindbær skylles grundigt og rystes fri for vand, dup evt. med køkkenrulle. Hindbær moses med 1 spk sukker med top og vendes i flødeskum. Husk at kagen skal være helt afkølet før den flækkes.

Pynt kagen med blåbær og flødeskumstoppe.

Feelgood Bakery's Allround Melmix, 500 g

Ingredienser: Sorghummel, hvid risemel, tapioca, kartoffelstivelse, xanthangummi, psylliumskaller

Besøg vores website, www.feelgoodbakery.dk, og følg os på Facebook og Instagram (thefeelgoodbakery) og få gode tips og ideer til at bageuden hvede og gluten.

Alle opskrifter tilhører ophavsretligt Feelgood Bakery IVS med mindre andet er nævnt. Opskrifterne må ikke kopieres, sælges, distribueres eller på anden måde gengives uden tilladelse fra Feelgood Bakery IVS.