

FAMILIENS 
Glutenfri
MEL-MIX

Glutenfri svensk julesnitte

Med julens krydderier



Ingredienser:

Ca. 40 stk.

- 4 dl (215 gram) Familiens gul mel-mix
- 1 tsk. hjortetakssalt
- 2 tsk. vaniljesukker
- 1 tsk. stødt kardemomme
- ½ tsk. stødt kanel
- 1 ½ dl flormelis
- 200 g usaltet smør (margarine er også muligt, men det bliver ikke så godt som med smør)

Tilberedning:

Tænd ovnen. Ælt mel, hjortetakssalt, vaniljesukker, kardemomme, kanel, flormelis og smør til en glat dej. Lad dejen hvile i en ½ time i køleskabet. Del dejen i 4 stykker og rul hvert stykke ud i bagepladens længde. Placer stængerne på bageplade med bagepapir og bag. Skær de varme stænger i stykker på skrå med en skarp kniv og lad kagerne afkøle på en rist.

Bagning: 175° C i ca. 15 min. midt i ovnen.