

FAMILIENS
Glutenfri
MEL-MIX

Glutenfri honningkager

Med honningkagekrydderi



Ingredienser:

Ca. 150 stk.

- 2 ½ dl brun farin
- ¾ dl lys sirup
- ¼ dl vand
- 150 g smør el. margarine
- 1 brev honningkagekrydderier
- ½ spsk. natron
- 8 ½ dl (470 gram) Familiens blå mel-mix eller 7 ½ dl (415 gram) Familiens gul mel-mix

Tilberedning:

Bland farin, sirup og vand i en gryde. Blandingen koges op. Tilsæt smør og lad det smelte. Afkøl massen.
Rør derefter krydderier, natron og det meste af melet i.

Lad køkkenmaskinen ælte dejen i ca. 3 minutter (eller ælt dejen i hånden), så melet har tid til at hæve. Pak dejen i plastfolie og lad den stå koldt i et par timer, helst natten over.

Ælt dejen indtil den er glat, lettest på et meldrysset arbejdsbord. Rul dejen ud så tyndt som muligt mellem to stykker bagepapir. Tryk kager ud med udstiksforme og læg kagerne på en bageplade med bagepapir.

Bag kagerne.

Lad dem afkøle på bagepladen, inden de flyttes over på riste.

Kan opbevares i en tætsluttende dåse i ca. 2-3 måneder.

Bagning: 175° C i 8-10 min. midt i ovnen.

Tip! Den rå dej er fryseegnet.