



Tyske skiver, glutenfri

Tyske skiver er en tradisjonell julekake som er rask og enkel å lage.

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Lag den lyse grunndeigen som beskrevet i oppskriften
- ② Rull deigen til en pølse på ca. 5 cm i diameter som du legger på kjøll 1 time
- ③ Skjær tynne skiver av pølsen og sett kakene på en bakeplate med bakepapir
- ④ Stek kakene midt i ovnen ved 200 °C i 10-12 min (avhengig av ovn)

Ingredienser



Start med å lage en porsjon Lys grunndeig, oppskrift [HER](#)

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fin
Melblanding,
glutenfri

Lignende oppskrifter



En deig, 5
glutenfrie
julekaker

🕒 40 - 60

👩 ENKEL



Serinakak
er,
glutenfri

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



Bordstable
r, glutenfri

🕒 20 - 40

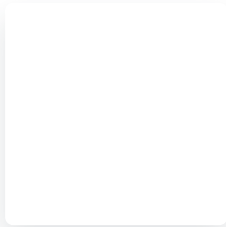
👩 ENKEL



Sjakkruiter,
glutenfri

🕒 20 - 40

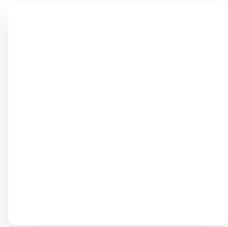
👩 ENKEL



Syltetøyka
ker,
glutenfri

🕒 20 - 40

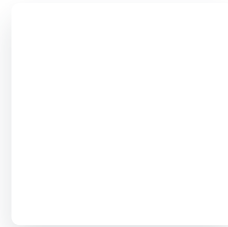
👩 ENKEL



Peppernøt
ter,
glutenfri

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



Pepperkak
er,
glutenfri

👩 ENKEL