



Med ønske
om en
God **GLUTENFRI** Jul!

MØLLERENS
SIDEN 1866

Tlf: 55 22 49 00 • mollerens.no

Julen er høytid for baking,
og baksten skal helst være svært tradisjonsbundet.
Lussekatter hører med til Luciadagen, og de 7-slag varierer fra hjem til hjem.

Man skal ikke spare på godsakene når man baker til jul!

Kakeboksene fylles med deilig julebakst som kan deles i hyggelig samvær med venner og familie. Vi har samlet noen av våre favorittoppskrifter i dette juleheftet og håper du ønsker å prøve disse selv.

I oppskriftene har vi benyttet disse to produktene:

Møllerens Boller er nordmenns soleklare bakemiksfavoritt. Nå fås den gode bollesmaken også som glutenfri variant. Bollemiksen er uten melk og hvetestivelse og derfor tilpasset flere typer matintoleranser.



En melblanding uten tilsetning av annet enn mel og stivelse. Egner seg godt til baking av alle typer bakverk som brød, kaker og annen søtbakst.

Andre glutenfrie produkter fra Møllerens



MØLLERENS
SIDEN 1866

Lussekatter

Lucia-feiringen blir ikke den samme uten god bakst. Her er to forskjellige oppskrifter som hver gir 12 stk glutenfrie lussekatter!

Enklere Lussekatter

- 1 pose Møllerens Glutenfri Boller
- 3 dl lunkent vann (36 °C)
- 1 pk gjær
- 50 g smeltet smør
- 1 stk egg
- 1 g safran eller 1/2 ts gurkemeie

Ha bolleblandingen, lunkent vann, gjær, smeltet smør, egg og safran eller gurkemeie i en kjøkkenmaskin og elt deigen i 5 min

Ferdig eltet deig deles i 12 biter som ruller til ca. 10 cm lange pølser. Form disse til lussekatter og pynt med rosiner

La lussekattene heve lunt og tildekket i 45 - 60 min, eller til dobbel størrelse

Pensle lussekattene med egg

Stek de midt i ovnen ved 220 °C i ca. 15 min (avhengig av ovn)

- 400 g Glutenfri Fin melblanding
- 2 1/2 dl lunket vann eller melk (36 °C)
- 100 g sukker
- 100 g smeltet smør
- 1 stk egg
- 50 g fersk gjær eller 2 pk tørrgjær
- 2 ts kardemomme
- 1 ts salt
- 1 ts safran eller gurkemeie

Gjæren røres ut med lunket vann, resten av ingrediensene tilsettes og deigen eltes til den er godt blandet

Del deigen i 12 biter som ruller til ca. 10 cm lange pølser. Form disse til lussekatter og pynt med rosiner

La lussekattene heve lunt og tildekket i ca. 60 min eller til dobbel størrelse

Pensle med egg og stek lusskatter midt i ovnen ved 220 °C i ca. 15 min (avhengig av ovn)



Julebrød

400 g Møllerens Glutenfri
Fin melblanding
50 g fersk gjær eller 2 pakker tørrgjær
2½ dl lunket vann eller melk (36 °C)
100 g sukker
100 g smeltet smør
1 stk egg
2 ts kardemomme
1 ts salt
200 g rosiner

Til jul smaker det ekstra godt med hjemmelaget glutenfritt julebrød. Her er oppskriftene på to forskjellige begge smakfulle og enkle varianter.

Gjæren røres ut med lunket vann, resten av ingrediensene tilsettes og deigen eltes til den er godt blandet

Ferdig eltet deig formes til et brød som legges i en smurt brødform, ca. 1,5 liter

La julebrødet heve lunt og tildekket i 45 - 60 min, eller til de har dobbel størrelse

Pensle brødet med egg, og stek brødet nederst i ovnen på 175 °C i 40 - 50 min (avhengig av ovn og størrelse på form)

Enklere Julebrød

1 pose Møllerens Glutenfri Boller
1 pk gjær
3½ dl lunkent vann
50 g smeltet smør
1 stk egg
100 g rosiner

Ha alle ingrediensene i en kjøkkenmaskin og elt deigen i 5 min. Ferdig eltet deig formes til et brød og legges i en smurt brødform, ca. 1,5 liter

La julebrødet heve lunt og tildekket i 45 - 60 min, til dobbel størrelse
Pensle brødet med egg, og stek brødet nederst i ovnen på 175 °C i 40 - 50 min (avhengig av ovn og størrelse på form)





Kakemenn

450g Møllerens Glutenfri
Fin Melblanding
1 stk egg
150 g sukker
2 dl vann
100 g smeltet smør
2 ss. vaniljesukker
2 ts hjortesalt

Rør sammen egg, sukker og vann

Tilsett resten av ingrediensene og elt deigen
godt sammen

La deigen hvile på kjøll 1 time

Deigen kjevles ut på ca. 1,5cm tykkelse og
stikkes ut med ønsket form

Stekes midt i ovnen ved 200 °C i ca. 10-15
min eller til de akkurat begynner å ta farge



Pepperkaker er en av de mest spise julekakene i Norge. En favoritt som faller i smak hos liten og stor - og kan formes og pyntes på utallige måter.

Pepperkaker


250 g Møllerens Glutenfri
Fin Melblanding
125 g brun farin
75 g sukker
75 g mykt smør
1 stk egg
2 ss vann
½ ts pepper
¼ ts ingefær
½ ts kanel

Alle ingredienser eltes godt sammen i en kjøkkenmaskin (bruk k-spade eller flat grind visp) eller for hånd. Merk at det går litt tid før deigen samler seg

Kjevle deigen tynt ut og stikk ut ønsket form på pepperkakene og sett disse på en bakeplate med bakepapir

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min (avhengig av ovn)

Pynt med glasur når kakene er avkjølt



250 g Møllerens Glutenfri
Fin Melblanding
125 g brun farin
75 g sukker
75 g mykt smør
1stk egg
2 ss vann
1/2 ts pepper
1/4 ts ingefær
1/2 ts kanel

Alle ingredienser eltes godt sammen i en kjøkkenmaskin (bruk k-spade eller flat grind visp) eller for hånd. Merk at der går litt tid før deigen samler seg

Del deigen i 2 og rull disse til lange tynne pølser som skjæres opp i små biter

Rull bitene til kuler som settes på en bakeplate med bakepapir

Stek kakene midt i ovnen ved 200 °C i 10-12 min (avhengig av ovn)

Peppernøtter

Sprø og smakfulle runde knapper som passer perfekt til julen. En sikker vinner blant både barn og voksne.

Lys grunndeig

300 g Møllerens Glutenfri
Fin Melblanding
150 g mykt smør eller margarin
100 g sukker
1 stk egg
2 ts vaniljesukker

Alle ingredienser eltes godt sammen i en kjøkkenmaskin (bruk spatel), eller for hånd. Merk at det går litt tid før deigen samler seg

En deig - 5 oppskrifter

Nå kan du komme i havn med julebaksten med bare en kakedeig! Deigen kan brukes til mange forskjellige småkaker, her er våre fem favoritter.

Tyske skiver

En tradisjonell julekake som er rask og enkel å lage

Lag den lyse grunndeigen. Rull deigen til en pølse på ca. 5 cm i diameter som du legger på kjøll 1 time

Skjær tynne skiver av pølsen og sett kakene på en bakeplate med bakepapir

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min (avhengig av ovn)



Serinakaker

For mange er serinakaker en av de syv slagene til jul. Disse små, runde kakene er proppfulle av smak - og smelter på tungen

Start med å lage en porsjon lys grunndeig.

I tillegg trenger du:

1 stk egg
50 g hakkede mandler

Del deigen i små biter som rulles til kuler og settes på en bakeplate med bakepapir

Trykk hver kake med en gaffel, pensel med egg og dryss over hakkede mandler

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min (avhengig av ovn)



Syltetøykaker

Smakfulle og dekorative julekaker som fortjener en plass blant de syv slag. Bruk ditt favoritt syltetøy.

Lag den lyse grunndeigen. I tillegg trenger du:
50 g syltetøy (vi har bruk bringebær)

Kjevle deigen tynt ut. Det er lettest om du kjevler på et bakepapir som er drysset med litt Møllerens Glutenfri Fin Melblanding

Kaken består av to lag. Stikk først ut bunner av halve deigen som du setter på en bakeplate med bakepapir. Stikk deretter ut topp (i samme størrelse) i den andre halve deigen. I toppene stikker du i tillegg ut midten. Legg toppen over bunnen og pensel med egg. Ha litt syltetøy i hullet før steking

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min (avhengig av ovn)

Sjakkkruter

En lekker småkake som gjerne forbindes med jul, men den kan gjerne nytes resten av året også.

Lag den lyse grunndeigen. I tillegg trenger du:
2 ss kakao

Del deigen i to og tilsett kakao i den ene halvdel og elt godt inn

Rull begge deigene til lange tynne pølser som du kutter opp i små biter. Rull bitene til kuler som settes fire og fire sammen i sjakkmønster på en bakeplate med bakepapir. Trykk kakene lett flate før steking

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min (avhengig av ovn)

Bordstabler

Julekake med lange tradisjoner i Norge. Forståelig nok, denne kjeksens med makronfyll smaker fantastisk!

Lag den lyse grunndeigen. I tillegg trenger du:
60 g mandelmel
60 g melis
1 stk egg, kun eggehviten

Kjevle deigen tynt ut. Det er lettest om du kjevler på et bakepapir drysset med litt Møllerens Glutenfri Fin Melblanding

Kutt opp deigen i ca. 3x7 cm, sett kakene på en bakeplate med bakepapir og pensel med egg

Bland sammen mandelmel, melis og eggehvite til en mandelmasse som du fyller i en sprøytepose. Sprøyt en remse med mandelmasse på tvers av hver av kakebitene

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min (avhengig av ovn)

