



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

BRUNKAGEFIGURER

INGREDIENSER:

150 g margarine (mælkefri)
100 g mørk farin
250 ml mørk sirup
2 tsk. stødt ingefær
2 tsk. kardemomme
2 tsk. stødt kanel
1 ½ tsk. natron
1 pasteuriseret æg
ca. 500 g hvedemel

Pynt:

Glasur af flormelis og varmt vand – evt. med frugtfarve i



SÅDAN GØR DU:

Smelt farin, sirup og margarine i en gryde. Det må ikke koge.

Tag gryden af varmen og lad det køle af.

Mel, krydderier og natron kommes i en stor skål og sukker-fedtstofmassen tilsættes.

Herefter tilsættes ægget og der æltes godt. Dejen skal være våd, men skal kunne slippe hænderne.

Stilles koldt i køleskabet i ca. 1 time inden der rulles ud og udstikkes fine julefigurer.

Figurerne lægges på bageplade med bagepapir og bages i 200 grader varm ovn i ca. 8 min.

Lad figurerne køle helt af, inden de pyntes med glasur.

Opbevares i tæt kagedåse.