

Julekaker – de litt vriene slagene

Alle har noen favoritter som de behersker bedre enn andre typer. Vi fikk flere av medlemmene til å vise sine spesialiteter over tre kurskvelder.

1. kveld: Smult

Denne kvelden ble det laget fattigmann, smultringer og rosettbakkels. De to siste slagene ble laget både tradisjonelt og glutenfrie.

2. kveld: Smør

Berlinerkranser, sandkaker, goro og «fire specier». Den siste lignet på sandkaker, men ble laget med hasselnøtter og uten egg. Goro ble også laget i en glutenfri variant.

3. kveld: Mandler

Det ble laget kranssekaker, mandelflarn og «Elins gule bomber». Alle er glutenfrie så lenge en ikke bruker mel eller semulegryn som strø i formene. Det ble også laget brente mandler og salte mandler når vi først var i gang med mandler.

Kurset kan selvsagt varieres ut fra deltakernes ønsker og hva som en regner som tradisjon i sitt distrikt.