

Lys bradepandekage - uden gluten og laktose

20 - 22 portioner



nem

Op til 30 Min.



Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

1 Vaniljedej:

Pisk smør, sukker og vaniljesukker lyst og luftigt. Pisk æggene i et ad gangen, pisk godt efter hvert æg. Bland rismel, kartoffelmel og bagepulver i en skål og sigt det i dejen. Tilsæt mandelmel og mælk og vend dejen samme. Kom dejen i en smurt bradepande (23 x 33 cm), evt. foret med bagepapir.

Bag kagen i 40-45 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl kagen inden den pyntes.

Bagetid: 40 - 45 minutter

2 Glasur og pynt:

Rør en glasur af flormelis, konditorfarve og varmt vand, juster med vand til den ønskede konsistens opnås. Fordel glasuren jævnt over den kolde kage. Pynt med krymmel inden glasuren størkner.

OBS:

Vær opmærksom på at ikke alt Dr. Oetkers krymmel er glutenfrit. Du kan tjekke for allergener på vores hjemmeside under det specifikke produkt.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
bradepande; 23 x 33 cm

Vaniljedej:

250 g laktosefri smør -
stuetempereret
275 g sukker
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
4 æg str. M/L
225 g rismel
100 g kartoffelmel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)
2 dl laktosefri letmælk

Glasur og pynt:

200 g flormelis
ca. 2 spsk. varmt vand
Dr. Oetker Blå Konditorfarve
Dr. Oetker Rød Konditorfarve
Dr. Oetker Sweetheart
Dr. Oetker Super Hero



Dr. Oetker Danmark A/S

Tip:

Se vores side om glutenfri bagning for inspiration til flere [glutenfri opskrifter](#).



©Dr. Oetker Danmark A/S · Sydvestvej 15, 5. sal · 2600 Glostrup · www.oetker.dk E-mail: kontakt@oetker.dk · Tlf. 44945233