

Deilige medisterkaker med smak av jul



Medisterkaker hører den norske julen til. Smak sammen med epler og smaken av jul!

1

Slik gjør du

Ved bruk av medisterfarse er deigen ferdig krydret og klar til bruk. Sett ditt eget preg på medisterkakene ved å blande svsker, eple og løk inn i medisterfarsen. Sett deretter kaldt i ca. 15 minutter.

2

Lag boller og brun i stekepanne

Form runde boller med en spiseskje og brun i stekepanne med litt smør. Etterstek i ovnen ved ca 160° C i ca 15 minutter til bollene er gjennomstekt.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Medisterdeig

1 kg

Svisker

5 stk (hakkede)

Eple

1,5 stk

Gul løk

1,5 stk (hakket)

Allergener