

# Julebakst

Med enkle grep kan du lage lekre juleprodukter av søtbakst du kanskje allerede har i fryseren. Velger du ferdigstekt eller ferdighevet hvetebakst, har du julebaksten klar på en drøy time.



**Honey bun kanel tin server 65g**

**EPD 2611051**

Ant pr krt 48 stk

Trendy hybridprodukt av berlinerbolle og skillingsbolle. Ferdig stekt og klar til servering etter en snau time i romtemperatur.



**Hvetebolle 85g**

**EPD 2786960**

Ant pr krt 150 stk

Saftig, tradisjonell hvetebolle. Leveres som frosne deigemner. Tin, hev og stek.



**Kardemommeknute vaniljesmak ferdig hevet 120g**

**EPD 6055073**

Ant pr krt 36 stk

Saftig og dekorativ med smak av vanilje. Sukker og grovkvernet kardemommetopping medfølger, drysses på før steking. Kun tines før steking.



**Kanelbolle ferdig hevet 100g**

**EPD 6057459**

Ant pr krt 55 stk

Kanelbolle med perlesukker. Skal kun tines før steking, enklere og bedre blir det ikke.



**Croissant mandel 95g**

**EPD 5672159**

Ant pr krt 48 stk

Saftig croissant fylt med mandelmasse og toppet med smakfulle mandelflak. Enkel håndtering, stekes fra frossen tilstand.



**Melisglasur 175g**

**EPD 1762715**

Ant pr krt 50 stk

Melisglasur som kun skal tines. Klipp et lite hull i hjørnet på posen, klem og påfør baksten. Baksten må være avkjølt før melisglasur påføres.



Del croissanten i 2 før steking og server bitesize.



Lag lussekatter av hveteboller!



Last ned vår inspirasjonsbrosjyre og få enkle og kreative julebaksttips.

**Lantmännen**  
Unibake