



Kjære melkedrikker

Helt siden starten, i 1856, har TINE levert god og smakfull mat laget på fersk, norsk melk. Vi er eid av over 9000 melkebønder fra små og store lokalsamfunn over hele landet.

Sammen bidrar vi til et levende Norge.

Takk for at du velger TINE®



Julebrød/-kake

2 stk.

125 g TINE® Meierismør

5 dl TINE® Melk

1 pakke gjær

ca. 1 kg hvetemel

125 g sukker

1 ts malt kardemomme

150 g rosiner

1 stk. egg til pensling

Smelt smør, ha i melk og smuldre i gjær. Bland i mel, sukker og kardemomme og elt sammen til en smidig deig. La heve til dobbel størrelse. Del deigen i to og elt inn rosiner. Form to store boller, skjær et snitt rundt hele og trykk ned i midten. La heve i minimum 30 min.

Pensle med egg og stek i 30-40 min på 175 °C.



Vil du ha flere juleoppskrifter fra **TINEKJØKKEN.NO**?

Åpne mobilkameraet og hold over koden for en direkte link.



Brett og lim