

Broder kager



Lune og
Lækre

Funnel Cake



Funnel Cake er en af de fine nyheder der kom til Danmark i 2009.

I USA er Funnel Cake i dag et stort hit. Opskriften stammer fra Hollandske indvandrere i Pennsylvania og har herefter bredt sig til hele USA.

Dejen hældes gennem en tragt eller fra en kande, bages gyldenbrun og sprød i varm olie. Serveres herefter lun og lækker, drysset typisk med flormelis, syltetøj eller anden topping.

Lignende traditioner at tilberede kager på kendes fra både Østrig og Finland.



Den færdigblandede Funnel Cake Mix.

- Røres op i vand og er klar til brug på nogle få minutter.

Funnel Cake



Vi har alt nødvendigt grej ved tilberedning af Funnel Cake.

Her: - Kande med tragt, tre varianter i bageforme samt det vigtigste, en virkelig kraftfuld oliekojer med god kapacitet.



Hot Shot Hi-Watt Shallow Fryer:
57 x 44 x 25 cm
6500 Wat / 240 volt

Goodie Cakes

