



# Sockerfri Semmelwrap

1 styck



Genomsnitt

Ca 60 Min.



## Wrap:

1 st ägg  
1/2 msk fiberhusk  
2 msk mandelmjöl  
2 msk vispgrädd/mjök  
1 tsk sötströ  
1/2 tsk Dr. Oetker Bakpulver  
1 krm kardemumma  
1/2 krm Dr. Oetker Vaniljtweiter  
1/2 msk smör till stekning utav wrap

## Mandelmassa:

1/2 dl mandelmjöl  
1 msk vispgrädd  
1/2 msk sötströ  
1 - 2 droppar Dr. Oetker Bittermandel arom

## Fyllning:

Ca 1/2 dl vispgrädd

## 1 Wrap:

Vispa ihop alla ingredienser och låt stå i några minuter och svälla. Värm en stekanna med en klick smör och håll i smeten. Platta ut smeten och forma rund med en sked. Stek på svag/medelvärm i några minuter, och vänd därefter på den försiktigt och stek någon minut till (tills den är genomstekt).

## 2 Mandelmassa:

Blanda ihop alla ingredienser noga.

3 Lägg wrapen på en tallrik och fördela ut mandelmassan i en sträng i mitten (från cirka halva wrapen och ända till kanten så att den går att vika ihop). Fördela den vispade grädden på mandelmassan. Vik försiktigt ihop som en wrap. Klä gärna wrapen med exempelvis bakplåtspapper och knyt med ett snöre. Om önskas tillsätts mer grädd i wrapens öppning.



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg · [www.oetker.se](http://www.oetker.se)  
E-Mail: [info@oetker.se](mailto:info@oetker.se) · Tel: +46 (0) 31-86 45 80