



Ingredienser

200 g margarine
2 dl mælk
100 g gær
1 tsk. salt
2 spsk. sukker
2 æg
600 g mel

Fyld:

200 g margarine
200 g brun farin
2 spsk. kanel
2 spsk. mel
Rigeligt med rosiner

Pynt: Perlesukker og hakkede
mandler/hasselnøddeflager.

Beskrivelse

Margarinen smeltes og mælken hældes i. Når blandingen er håndvarm, udrøres gæren heri. Tilsæt salt, sukker og æg. Til sidst æltes melet i. Hæver til dobbelt størrelse i ca. 15 min.

Formes til 3 stænger. Efterhæver ca. 20 min.

Pensles med mælk og drysses med hakkede mandler eller hasselnøddeflager og perlesukker.

Bages på midterste rille ved 220 grader i 12-15 min.