



Ingredienser

50 g margarine
4 dl mælk
1½ dl kørnemælk
25 g gær
2 tsk. sukker
1½ tsk. salt
10 g vanillesukker
800 g mel

Fyld:

100 g marcipan
100 g sukker
100 g margarine
100 g hindbærmarmelade

Pynt:

Perlesukker

Beskrivelse

Smelt margarinen i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en skål og tilsæt kørnemælken. Gæren smuldres og røres ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen godt. Stilles til hævnning et lunt sted i ca. 1½ time. Rør fyldet sammen til en ensartet masse.

Dejen æltes og deles i fire stykker. Rulles ud til fire cirkler, som hver skæres i 6 stykker. Fyldet fordeles på de 24 trekanten i den brede ende. Hjørnerne lukkes ind over fyldet og hornet trilles, så snippen ligger under hornet. Efterhæver tildækket i ca. ½ time. Pensles med mælk og drysses med perlesukker. Bages ved 200 grader i 15-20 minutter.