



Ingredienser

Tebirkes dej:

100 g smør el. margarine

1 dl mælk

50 g gær

1 tsk. sukker

1/2 tsk. salt

1 æg

350 g mel

Remonce:

100 g smør el. margarine

100 g sukker

2 tsk. vanille sukker

Beskrivelse

Smelt smør el. margarine og bland det med mælken.

Rør gæren ud i mælkeblanding.

Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt det godt sammen.

Rul dejen ud til en aflang firkant.

Rør ingredienserne sammen til remoncen og smør remoncen på i midten af den aflange firkant.

Fold den ene side mod midten og så den anden så der bliver 3 lag.

Skær den ud i 12 stykker og pensl dem med æg og drys med birkes.

De skal nu hæve i en halv time.

Tænd ovnen på 225 grader alm. ovn og bag dine tebirkes i 12-15 min.