



## Ingredienser

40 g gær  
2 1/2 dl mælk  
1 æg  
125 g rørsukker  
1 tsk. kardemomme  
1 tsk. salt  
125 g blødt margarine  
ca. 500 g hvedemel  
Æg til pensling

### Fyld:

75 g blødt smør  
75 g rørsukker  
125 g marcipan  
3 tsk. rålakridspulver

Pynt: Hasselnøddeflager

## Beskrivelse

Smuldr gæren i mælken og rør den ud heri. Tilsæt æg, rørsukker, kardemomme, salt og margarine. Rør melet i lidt efter lidt og ælt dejen godt.

Lad dejen hæve ved stuetemperatur 30-40 minutter tildækket.

### Fyld:

Rør smør og sukker sammen. Riv marcipanen groft og rør den i sammen med lakridspulveret.

Ælt dejen igennem og rul den ud til 2 stænger. Smør fyldet på midten og fold siderne ind over fyldet. Læg stængerne på en plade med bagepapir og lad dem hæve tildækket i 40 minutter.

Pensl med sammenpisket æg og drys med hasselnøddeflager.

Bag stængerne i ca. 20 minutter ved 200 grader til de er gyldne.