



Ingredienser

100 g margarine
3 dl mælk
50 g gær
100 g hytteost
2 spsk. sukker
1 tsk. salt
600 g mel
50 g hasselnøddeflager
100 g rosiner

Pynt: Perlesukker

Beskrivelse

Margarinen smeltes og kommes i en skål sammen med mælken. Gæren udrøres heri. Hytteost, sukker, salt og mel tilsættes og dejen æltes godt igennem. Bland forsigtigt hasselnøddeflager og rosiner i.

Stilles til hævnning et lunt sted ca. 45 min.

Dejen slås ned og deles i 6 lige store portioner, der rulles til stænger. Stængerne lægges på plade og flettes 3 og 3 til et brød.

Efterhæver et lunt sted ca. 30 min.

Pensles med mælk og drysses med perlesukker.

Bagetid: ca. 25 min. ved 200 grader.