



## 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.

## 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.