



## Ingredienser

50 g margarine  
4 dl mælk  
1½ dl kærnemælk  
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 kærnemælken. 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.