



Velegnet til frysning

Ingredienser

50 g gær
2 dl kold mælk
2 æg
75 g sukker
300 g smør eller margarine
600 g mel

Fyld:

200 g smør eller margarine
200 g sukker
lidt kardemomme

Pynt:

Smeltet smør eller margarine og sukker

Beskrivelse

Rør gæren ud i den kolde mælk. Tilsæt æg, sukker, margarine og mel. Ælt dejen til den er ensartet og lad den hæve et lunt sted, tildækket.

1/3 af dejen formes til en kugle. Resten af dejen deles i 4 stykker, som formes til kugler.

Den store kugle rulles ud til et firkantet stykke lidt mindre end bradepanden (30 x 40 cm). Anbring det udrullede dejstykke i den smurte bradepande og træk i dejen så den når et par centimeter op af siderne. 1/3 af fyldet smøres jævnt ud over dejstykket.

Hver af de resterende 4 dejkugler rulles ud til stykker på 12 x 40 cm. Resten af fyldet fordeles på de 4 stykker og smøres ud. Hvert stykke rulles sammen fra den brede side som en roulade og anbringes med passende afstand i bradepanden. Med en saks klippes snit med ca. 3 cm's mellemrum i hver af disse roulader og disse snit skubbes skiftevis til højre og venstre, så bunden dækkes. Hæver til dobbelt størrelse på et lunt sted, tildækket.

Pensles med smeltet smør eller margarine, drysses med sukker og bages på ovnens midterste rille ved 200 grader i ca. 25 minutter.

Velegnet til frysning. Tø kagen op og lun den i ovnen.