



Gittes fantastiske Kriglestænger

Til 3 stk.

Dej: 500 g mel
200 g smør eller margarine
50 g gær
ca 2 dl. mælk
1 spsk sukker
2 æg
1 tsk salt
1 tsk kardemomme

Fyld: 300 g smør eller margarine
300 g sukker
300 g knuste markroner

Pynt: Æggestrygelse, knuste markroner eller nøde kerner og sukker

Mælken lunes og gæren opløses heri. De øvrige ingredienser tilsættes og dejen æltes til den er ensartet.

Hæver tildækket et lunt sted i ca 30 min.

Del dejen i tre lige store dele, der rulles ud til ca 20 x 40 cm.

Smør eller margarine og sukker røres sammen til fyldet, som smøres langs midten og makroner drysses over. Dejen foldes ind over fyldet fra hver side.

Hæves tildækket i ca 20 min.

Pensles med æggestrygelse, drysses med knuste markroner eller mandler - nøddekerner og sukker.

Bages på anden nederste rille ved 220° i ca 20 min.