

### Kokostænger (fødtbrød):

150 g mel  
½ tsk. hjortetaksalt  
125 g marg.  
65 g sukker  
1 æggeblomme  
1 dl kokosmel  
-----  
2 dl flormelis  
1-2 spsk. vand  
1 tsk. romessens  
-----  
185° 10 min.

Marg. smuldrer i melet. Hjortetaksalt, ker og kokosmelet blandes i, og det ælles sammen med æggeblommen. Dejen deles i fire dele, der trilles i lange pølse, der lægges på en plade med bagepapir. Pølseerne trykkes let flade. Når de er bagt, smøres der glasur på, stængerne skæres straks ud i små kager mens de er varme.

### Frikadeller .

70 gr. hakket kød  
1 ss. mel eller rasp  
3 ss. mælk  
1 æg  
1 tsk. salt  
1 tsk. revet løg  
1 lille drys peber  
-----  
10 gr. margarine  
-----

Bland mel eller rasp, æg, salt, peber og revet løg i en skål med det hakket kød i. Rør det hele godt sammen. Rør mælken i lidt efter lidt, mens der røres godt i farsen. Margarinen BRUNES på panden, farsen formes til 3 frikadeller, der lægges på panden i den brune margarine, med to redskaber, pas på det ikke sprøtter. Steg frikadellerne på trin 5 min. på hver side.

### Kanelsnegle (16-18 stk.)

35 g margarine  
¾ dl mælk  
25 g gær  
ca. 120 g (2 dl) Safir mel

Fyld:  
50 g margarine  
45 g (½ dl) sukker  
½ spsk. kanel

Margarinen smeltes. mælken tilsættes. gæren udrøres heri. Melet tilsættes, og dejen æltes let sammen. Dejen udrulles til en plade ca. 25 x 25 cm. Fyldes røres sammen og smøres på. Dejen trilles sammen og skæres i centimeter tykke skiver. Hæver på pladen ca. 15 min.

Bagetid: ca. 10 min. ved 200°C.

Energi: 5430 kilojoule (1300 kalorier) fordelt på 6% fra protein, 51% fra fedt, 43% fra kulhydrat.

Tips: Sneglene kan smøres med glasur, når de er afkølede.