

JULEKRANS

Dej:

$\frac{1}{2}$ dl mælk

--

$\frac{1}{2}$ pk. gær

--

$\frac{1}{2}$ tsk kardemomme

$\frac{1}{4}$ tsk salt

1 spk sukker

$\frac{1}{2}$ æg

50 g margarine

ca. 150 g mel

Lun mælken. Rør gæren ud med mælken i en skål.

Smuldr margarinen i halvdelen af melet. Bland kardemomme, salt, sukker æg og mælk/gær heri.

Tilsæt mere mel til dejen er passende (alm. gærdej)

Stil dejen til hævnings mens du smører en randform med smeltet margarine og rører fyldet. (margarine, sukker og mandelessens røres godt sammen)

Fyld

50 g margarine

$\frac{1}{2}$ dl sukker

mandelessens

$\frac{1}{3}$ pk sukkat

$\frac{1}{2}$ dl rosiner

dejen rulles nu ud med en kagerulle i et aflangt stykke (ca. 40 x 20 cm) Herpå smøres blandingen af margarine, sukker og mandelessens med en palletkr.

Drys sukkat og rosiner på. Dejen rulles nu fra den lange side til en pølse (ligesom en roulade). Den lægges ned i randformen, så den når hele vejen rundt og stilles til hævnings 15 min.

Pynt:

tesukker

sammenpisket æg

pensles med sammenpisket æg og drysses med tesukker. Bages ved 200° ca. 25 min

ITALIENSKE JULEBOLLER

$\frac{1}{3}$ pk gær

$\frac{1}{4}$ dl lunt vand

--

50 g margarine

$\frac{1}{4}$ dl mælk

1 æg

1 spk sukker

$\frac{1}{2}$ tsk salt

$\frac{1}{4}$ ps hakkede nødder

2 finthakkede figner

$\frac{1}{4}$ dl rosiner

$\frac{1}{2}$ tsk anis

1 tsk vanillesukker

ca. 200 g mel

rør gæren ud med vandet.

Smuldr margarinen i halvdelen af melet bland alle krydderier, frugt m.m. heri. Ælt dejen sammen mens du tilsætter mere mel indtil du har en passende gærdel.

Form dejen til boller der sættes på en bageplade med bagepapir. Bollerne stilles til hævnings 20 min.

bages ved 200° ca. 15 min.