

BAGNING:

*Fem*

Mørdej

Æltet dej

Horn med fyld ca. 8 stk.

125 g. mel (ca. 2 dl.)

125 g. margarine

$\frac{1}{2}$  dl. kærnemælk

$\frac{1}{2}$  dl. marmelade

1. Melet kommes i en skål.
2. Margarinen skæres i små stykker og kommes i skålen til melet.
3. Mel og margarine smulres let sammen med fingerne.
4. Kærnemælken kommes i skålen og det æltes let sammen, til en sammenhængende dej, der drysses lidt mel omkring dejen, så dejen ikke hænger i.
5. Dejen stilles køligt i køleskabet, 15 min.
6. Ovnen tændes  $225^{\circ}$  (alle pladerne tages ud)
7. En plade beklædes med bagepapir.
8. Dejen rulles ud i en rund kage, der deles i 8 lige store stykker på hver lægges en tsk. marmelade, hornet rulles fra den brede side, mod den spidse.
9. Kagerne stilles på pladen og bages straks, 15 - 20 min.
10. Når kagerne er bagte tages de ud på en bagerist, og afkøles.
11. Når kagerne er afkølet smøres de med glasur.

*bages på arden fide i oven*