

Marcipanstænger 3 stk



Ingredienser:

- 50 g gær
- 2 dl kold mælk
- 2 æg
- 1 spsk sukker
- ½ tsk salt
- ½ tsk kardemomme
- 200 g smeltet smør
- 600 g mel

Fyld:

- 150 g marcipan
- 125 g sukker
- 125 g blødt smør

Pynt:

- 1 sammenpisket æg
- 50 g smuttede hakkede mandler

How to:

1. smuldr gæren og tilsæt resten af dej ingredienserne
2. dejen hæver mens fyldet laves

- 3. alle fyld tingene røres sammen til en jævn masse**
- 4. del dejen i 3 stykker og rul dem ud på bordet til ca 20x35 cm hver**
- 5. skær 8-10 snit i begge sider af dejen pegende i samme retning. Snittene skal kun være 7 cm ind fra hver side.**
- 6. Fyldet lægges på midten af dejen.**
- 7. Snittene lægges skiftevis over hinanden, så der kommer en fletning og fyldet lukkes inde.**
- 8. pensl med æg og drys mandler over**
- 9. hæver 30 minutter**
- 10. bages i 15 minutter ved 225 g**