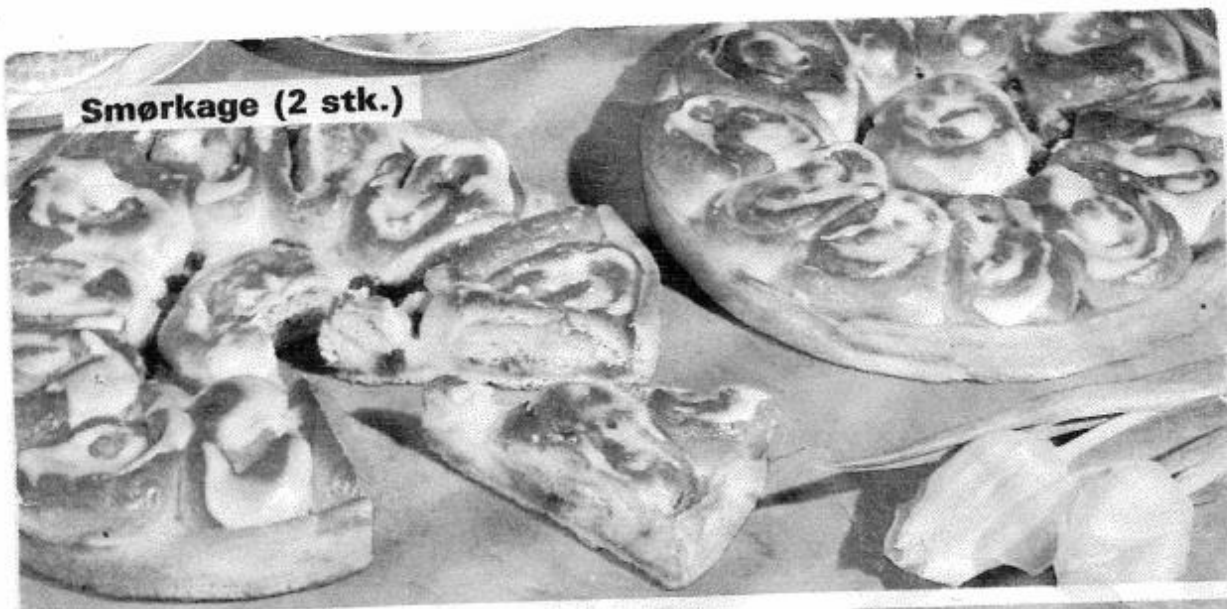


## Smørkage (2 stk.)



300 g AMO eller GLUTEN, 100 g smør eller margarine, 50 g gær ( $\frac{1}{2}$  pk.), 1 æg, 1 spskf. sukker (25 g),  $\frac{1}{2}$  tskf. salt ( $2\frac{1}{2}$  g), 1 dl mælk,  $\frac{1}{2}$  tskf. kardemomme.  
FYLD: Remonce af: 100 g blødgjort smør eller margarine rørt sammen med 100 g brun farin, 4 spskf. kogt creme, 50 g rosiner.  
PYNST: Glasur af: 100 g florsukker og 1 spskf. kogende vand.

Mælken lunes, hældes i et fad – og heri opløses gæren. Husk, gæren må ikke varmes med. AMO eller GLUTEN og de øvrige ingredienser blandes i, og det hele æltes sammen til en ensartet dej, der hæver til dobbelt størrelse i ca. 15 min. på et lunt sted – tildækket.

$\frac{1}{3}$  af dejen deles i 2 lige store dele, der formes til kugler, som hviler 2-3 min. Kuglerne rulles ud og lægges i lagkageformene, dejen skal gå ca. 1 cm op ad formens kant. 1 spskf. remonce smøres på hver bund, derover smøres 2 spskf. creme, og rosinerne drysses på.

Resten af dejen rulles ud ( $60 \times 20$  cm), og resten af remoncen smøres på. Rul dejen fra den smalle side som roulade, der deles i 24 lige store stykker og lægges i forme som vist på billedet. Efterhæver i ca. 30 min. på et lunt sted – tildækket.

Pensles med æggestrygelse og bages på ovns midterste rille ved  $220^\circ$  (middel varme) i ca. 15 min. Ovnen skal have den rette temperatur fra starten. Afkøles i formen og pyntes med hvid glasur (se illustration).

DYBFrysning: Brødet lægges i en plastikpose eller pakkes ind i aluminiumsfolie eller frysefolie, mens det endnu er håndvarmt (ca.  $42^\circ$ ) og opbevares i dybfryseren ved  $-18^\circ$  (opbevaringstid ca. 6 mdr.).

Glasering (pyntning) foretages først efter optøningen.  
OPTØNING: I stuetemperatur optøes brødet på køkkenbordet indpakket i fryseemballagen på 1-1 $\frac{1}{2}$  time.

I en forvarmet ovn –  $200^\circ$  (middel varme) – optøes brødet på 10-12 min.

Der er stadig nye opskrifter hos Deres handlende



844

Jette bruger denne remonce og creme.

100 g. margarine

100 g. hasselnødder

$\frac{1}{2}$  pose makroner

2 – 3 spsk. Mørk farin

God bagning

Hilsen Aars Bridge klub