

Mies præstegårdskage

300 gram hvedemel
200 gram margarine
2 sammenpiskede hele æg
50 gram gær
3 spiseskefulde melis
1/4 teskefuld salt

Fyld:

100 gram blødgjort margarine
100 gram sukker
2 spiseskefulde vanillesukker
2 teskefulde maizenamel
korender eller rosiner
grader midt i ovnen.

Pynt:

tesukker og hakkede nødder

Bagetid: ca. 15 minutter ved 250°

Den blødgjorte margarine hakkes i melet, tilsat salt. De sammenpiskede æg - hvoraf en smule kan tilbageholdes til pensling - blandes i. Gæren udrøres med sukkeret. Gærblandingen æltes med hurtig og let hånd ind i dejen.

Dejen kan enten straks eller efter et antal timers hævnning, ja, sågar efter flere timers opbevaring i køleskab, udrulles i to 12-15 cm brede stænger omtrent i pladens fulde bredde. Det sammenrørte fyld fordeles midt på stængerne. Rosinerne fordeles på fyldet. Stængerne foldes langs midten og pakkes sammen for enderne. Langs sammenføjningerne trykkes dejen let sammen med en gaffel. Herefter pensles med sammenpisket æg. Kringlen drysses med tesukker og nødder.

