

Smørkage

2 stk.

Ingredienser

300 g mel

100 g smør eller margarine

50 g gær

1 æg

1 spsk sukker

½ tsk salt

1 dl mælk

½ tsk kardemomme

Fyld

Remonce af

100 g blødgjort smør/margarine rørt sammen med

100 g brun farin

4 spsk kogt creme af

1 æg

1 spsk sukker

1¼ dl mælk

½ spsk mel

¼ tsk vaniliesukker

Æg og sukker piskes. Mælk og mel tilsættes. Bringes i kog under piskning. Smages til med vaniliesukker.

50 g rosiner

Pynt

100 g florsukker

1 spsk kogende vand

Mælken lunes, gæren opløses heri. Øvrige ingredienser blandes i og æltes til en ensartet dej. Stilles til hævnning i ca. 15 min.

Halvdelen af dejen deles i 2 lige store dele, formes til kugler og hviler 2-3 min. Kuglerne rulles ud og lægges i smurte lagkageforme. Dejen skal gå ca. 1 cm op ad formens kant. 1 spsk remonce smøres på hver bund.

Derover smøres 2 spsk creme, og rosinerne drysses på.

Resten af dejen rulles ud – 60x20 cm – og resten af remoncen smøres på. Rul dejen fra den smalle side som roulade. Der deles i 16-24 lige store dele og lægges i formen. Efterhæver i ca 30 min. Pensles med æggestrygelse og bages på midterste rille i ca. 15 min ved 220°C.