

Palasbrottrøge

250 g mel
150 g sukker
175 g margarine
2 spsk vanilje
1 tsk. salt
3 æggeblommer
2 1/2 tsk bagepulver
5-6 ^{spsk} tild mælk.

3 æggehvider
200 g sukker
100 g nødder
500 g palasbrot.
Formen smøres
med smør + rasp.

Margarine og sukker røres
godt. Vanilje, salt, æg,
mel og bagepulver blandes
i med mælken. Hedes i
formen på ca 30 x 45 cm.

Æggehviderne piskes stive.
Sukker blandes i.

Palasbrotet plus de hakkede
nødder vendes i meringens
massen.

Bages i ovnen på middeld
væde ved 40-45 min
ved 200°.