

Klinge som i nordjylland.

{ 2 dl lunken vand Står til
50g gær gæren bobler.
3-4 æg
200g sukker
250g margarine
500-700g mel

Remon: 250g margarine
ca. 200g sukker
2sp kanel

Rosiner: Pensles med æg + sukker
+ revet hasselnød.

Bages: 225°
Skræ ned efter 5 min
Bages ca 14 min.

Rulles ud i et stykke, deles i 4.

Remon i og rosiner foldes sammen
og pensles.

Søren Rye program.