

## Julekrans med marcipanfyld

Du har brug for følgende ingredienser (1 kage):

### Dej:

150 g. smør  
400 g. hvedemel  
½ dl. sødmælk  
25 g. gær  
1 æg  
2 spsk. Sukker  
½ tsk. salt

### Marcipanfyld

25 g. smør  
3 spsk. sukker  
2 spsk. appelsinsaft  
150g. revet, ren rå marcipan

### Pynt:

1 sammenpisket æg  
30 g. mandelflager  
2 spsk. perlesukker evt. sigtet flormelis  
Tip: Du kan også komme 1 dl. rosiner i fyldet



*Dansk Julehygge.dk*

Smuldre smørret i hvedemelet.

Lun mælken i en gryde, den skal kun være fingervarm

Udrør gæren i mælken.

Rør æg, sukker og salt i.

Kom gærblandingen i melblandingen, og ælt det sammen.

Stil dejen tildækket til hævnning i 1 time.

Slå dejen ned, og rul den ud til en rektangel på 15 x 50 cm.

Rør ingredienserne til marcipanfyldet sammen.

Fordel fyldet på dejen, og rul den nu sammen på langs.

Alt6 fyld skal være dækket af dej.

Form dejen til en krans. Lad den efterhæve i 15 min.

Pensel med æg og drys med mandelflager og perlesukker.

Bag kransen i cirka 25 - 30 minutter ved 180° C på midterste ovnribbe.

Afkøl kransen, og drys evt. med sigtet flormelis.