

Kokosknutar (ca 40 st)

50 g	jäst
5 dl	mjök (37° C)
1 dl	strösocker
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
2 tsk	kardemumma
150 g	rumstempererat margarin
14 dl	vetemjöl

Till pensling 1 ägg

Fyllning:

125 g	rumstempererat margarin
1 dl	strösocker
3 msk	vaniljsocker
1,5 dl	kokosflingor

- Smula jästen i en bunke. Rör ut jästen i ljummen mjök. Tillsätt socker, salt, kardemumma, margarin och mjöl (spara lite till utbakningen).
- Arbeta degen smidig i 5 min. Låt jäsa i ca 40 min under bakduk.
- Dela degen i tre delar och kavla ut varje del till en platta på ca 30x32 cm. Bred på margarin, strö över margarin, socker, vaniljsocker och kokosflingor. Vik degen dubbel på längden och skär i ca 2 cm breda remsor. Tvinna remsorna till knutar. Lägg knutarna på en plåt med bakplåtspapper och jäs under bakduk ca 30 min.
- Sätt ugnen på 250° C. Pensla knutarna med ägg och strö över kokosflingor. Grädda mitt i ugnen 8-10 min. Låt dem svalna på galler under bakduk.

