

Saffranskrans (10-12 bitar)

50 g	margarin
1 påse	saffran
2 dl	mjök
15 g	jäst
$\frac{1}{2}$ dl	kvarg, 10%
$\frac{1}{2}$ dl	socker
1 krm	salt
5-6 dl	vetemjöl

Fyllning:

75 g	margarin
$\frac{1}{2}$ dl	socker
1-2 tsk	vaniljsocker

Pensling:

Ägg och pärlsocker

- Smält margarinet i en kastrull. Tillsätt saffran och mjölken och värm till 37° C (fingervarmt).
- Smula ner jästen i en degskål. Häll över degvätskan och rör om tills jästen har löst sig. Tillsätt kvarg, socker och salt och rör om.
- Tillsätt mjölet, men spara lite till utbakningen.
- Arbeta degen kraftigt till den känns smidig.
- Låt degen jäsa övertäckt med bakduk ca 40 min.
- Knåda degen smidig på mjölat bakbord. Kavla ut till en kaka ca 25 x 50 cm. Bred på fyllningen. Rulla ihop kakan till en rulle och skär i delar (ca 4cm) och ställ med snittytan upp.
- Jäs övertäckt ca 40 min. Sätt ugnen på 200° C.
- Pensla med ägg och strö över pärlsocker.
- Grädda i nedre delen av ugnen, 20-25 min.

