

Butterkaka (2-3 st)

150 g	margarin
5 dl	mjölk
50 g	jäst
1 dl	socker
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
2 tsk	kardemumma
14 dl	vetemjöl

Fyllning:

Margarin, socker, mald mandel och kanel + marzankräm (pulver+mjölk)

Glasyr:

1-2 dl	florsocker
1-2 msk	vatten

- Smält margarinet i en kastrull. Tillsätt 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 socker, salt och kardemumma.
- 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. Dela degen i fyra delar. Kavla ut varje del till en avlång kaka.
- Bred tunt med smör på kakan. Strö över socker, kanel och mald mandel. Rulla ihop kakan till en rulle och skär i delar (ca 3cm) och ställ med snittytan upp i formar.
- Lägg ner marzankräm mellan bullarna i formen.
- Jäs övertäckt ca 30-40 min.
- Pensla butterkakan och strö över pärlsocker.
- Grädda butterkakan 30-35 min i 200° C i nedre delen av ugnen.
- Blanda till glasynen och ringla över butterkakan

