

JULEBRØD (3stk)

50gr gjær

6-7dl lunken melk

200gr sukker

150gr smør

1kg hvetemel

1/4ts kardemomme

100-150gr rosiner

Sukat etter ønske

Egg til pensling

Bland gjær og lunken melk, tilsett sukkeret. Bland kardemomme i melet, smuldre smøret i melet og tilsett til slutt rosiner og sukat. Elt det hele lett sammen og la deigen heve under klede.

Form tre små ovale brød og la dem etterheve godt. Pensle med egg.

Stek ved 200 grader i ca 40-50 minutter.

Bak så nær opptil julemarkedet som mulig, julebrødene bør selges ferske.

Avkjølte brød pakkes i papirposer og leveres i Lekkerdisken.