

Snobrød med marcipan



Rør gæren ud i lunken vand og tilsæt flydende margarine, salt, revet marcipan samt halvdelen af melet. Tilsæt resten af melet lidt ad gangen og ælt dejen godt igennem. Dæk skålen med et viskestykke og stil dejen til hævnning et lunt sted i ca. 1 time.

Ælt dejen igennem, del den i 6-8 stykker, og tril hvert stykke til en lang pølse. Sno pølsen omkring en pind og hold den ind over gløderne fra et bål eller en varm grill. Bag i ca. 12 minutter eller til brødene er gennembagte og gyldne.

Se trin-for-trin video