Opskrift på:

Event ved Ryaa kagen (Jødekage i bradepande)

Passer til 1 bradepande

Ingredienser:
1 pk. Gær
½ l. mælk
250 g. margarine
Mel (800 – 900 ca.)
100 g. sukker

Fyld:
600 g. brun farin
2 tsk. Kanel
300 g. margarine

Ingredienserne ældes som en almindelig gærdej.
Dejen deles i 4 boller, disse rulles ud til en plade der passer med bradepanden.

Fyldet smeltes let i en gryde.
Fyldet fordeles ud over de 4 plader dej.

De 4 plader dej rulles som roulader.
Disse roulader lægges i en bradepande, og rouladerne skæres op ind til midten, og rouladerne foldes ud så fyldet kommer frem.

Bages ved 250 grader ca. 12 min.