



Kløben

50 g smør	500 g mel
½ tsk. Salt	25 g gær
1 tsk. sukker	3 dl mælk
1½ dl hakket sukrat	2½ dl rosiner
Æggehvide	
125 g hakkede, smuttede mandler	

Rør gæren ud i lunken mælk. Smuldr smørret i melet og tilsæt gæren sammen med de øvrige ingredienser. Dejen røres godt og sættes til hævnning i 30 min. Dejen æltes igen og formes til et brød. Rul dejen ud i en aflang firkant og fold den sammen to gange på den korte led. Lad den derefter hæve til dobbelt størrelse. Pensel dejen med æggehvider og bag dit kløben i ca. 30 min. ved 200-225 grader.

Drys let med flormelis over den færdigbagte kløben og skær det i skiver.

Tip: smager skønt med et lag smør på.