Hedevigere

¼ liter koldt vand
50 g sukker
50 g margarine eller smør
50 g gær
3-4 æg
400-500 g hvedemel
Salt
Kardemomme
Ca. 300 g margarine eller smør (50 % af dejens vægt – mængde fedtstof afhængig af dejens vægt)
Rosiner og sukat – alt efter behag
Smør til pensling af bollerne
Alle ingredienser bør være kolde, inden man forbereder dejen!

Vand, sukker og 50 g fedtstof, gær og æg blandes med krydderierne, og det sigtede mel tilføjes.
Dejen ældtes hurtigt sammen til en fast masse.
Den færdige dej vejes, og derefter afvejes margarine eller smør til 50 % af vægten.
Dejen rulles nu ud i aflang størrelse til ½ cm tykkelse.

Margarine eller smør bankes flad mellem to ark bagepapir og lægges derefter over dejen, så fedtstoffet næsten dækker hele fladen. Du kan også bruge en osteskærer og læg fedtstoffet ved siden af hinanden.
Vær opmærksom på smørrets konsistens: Fedtstoffet må ikke være for hårdt, så det evt. trykker hul på dejen – men det må til gengæld heller ikke være for blødt, da det så muligvis vil 'smelte' dejen.

Herefter foldes dejen i 3 x i 3 lag:
Fold 1/3 af den aflange ende af dejen ind mod midten og læg den sidste tredjedel over foldningen.
Lad dejen hvile lidt mellem hver udrulning.
Rul nu dejen aflang i den modsatte retning og gentag foldningen som beskrevet.
Denne proces skal ske i alt 3 gange efter hinanden med udrulning i modsat retning, hvilket giver 27 rullelag, som er det typiske antal for wienerdej. (Dvs. 3x3x3).
Inden sidste udrulning lægges rosiner og sukat på dejen, og der foldes og rulles forsigtigt.

Dejen skal ved sidste rulning være ca. ½ cm tyk.
Nu skæres dejen i kvadrater på ca. 5 cm. Hedevigerne skal veje ca. 20 g pr. stk.
De 4 dejhjørner lægges ind imod midten. Læg endnu 4 nye hjørner ind imod midten og tryk let bollerne flade med let hånd.

Bollerne sættes på en velsmurt plade med sammenfoldningen nedad, hæver til dobbelt størrelse og pensles med et sammenpisket æg.

Bages brune i ca. 18-20 min. i en 225-230 grader forvarmet ovn.