Kløben- sønderjysk julebrød

50 g gær
2,5 dl mælk
100 g smeltet smør/margarine

50 g sukker
1 tsk salt
1 knivspids kardemomme
1-2 dl rosiner udblødt i kogende vand
2 spsk. Sukat eller pomeransskal – evt. begge dele. Kan udelades.
400 g hvedemel + ca. 50 g til formning af brødet
50 g marcipan rulles i pølse i brødets længde og trykkes fladt

Pynt: ½ dl. Flormelis (eller som man synes)

Hæld kogende vand over rosinerne.

Smelt smør og lun mælken op heri (håndvarmt)

Smuld gær i. Tilsæt mel, afdryppede rosiner, kardemomme, sukat/pomerans, og sukker. Røres godt i røremaskine (eller ældes grundigt) Dejen er meget klæbrig. Salt tilsættes efter 4 min. røring. Der må ikke tilsættes mere mel, end opskriften foreskriver. Lad hæve til dobbelt størrelse (ca. ½-3/4 time)

Drys mel på bordet. Vend dejklatten ud.. Drys mel over. Fold dejen ind over hinanden, så den til sidst bliver en ca. 40x 15 cm.

Rul marcipanen i en pølse og bank den let flad. Læg den flade marcipan på den ene side af brødet. Fold dejen ind over midten, så sidste fold ligger øverst. Bøj enderne let, så brødet bliver let buet. Stil til hævning ½ time et lunt sted. Pensel brødet lige før bagning med æg/mælk.

Bages ved 175-200 gr. i 20-25 min. (varmluft)

Når kagen tages ud, drysses den med flormelis.

Skæres som franskbrød og spises med frisk smør…