

Hedeviger

Disse kager/boller er en Sønderjysk specialitet der spises til fastelavn

Indgrdienser:

500 g margarine, 125 g. sukker, 750 g. mel, ½ liter mælk, 65 g. margarine/smør, 2½ pakke gær, rosiner, 1 ½ æg, evt. Sukat

Fremgangsmåde:

Mælken lunes og når den er fingervarm smuldres gæren i.
Æg og sukker røres i., mel, den bløde margarine/smør,rosiner,og sukat kommes i og dejen ældes godt.
Hæver 1 time .
Sættes på bageplade i klatter eller som boller.
Bages ca. 10 minutter ved 225 grader.