
Ulrikas Saffransrutor

Kategori: Bröd, kakor, tårter m.m

7 dl vetemjöl
1 dl strösocker
135 gr margarin
1 ½ msk bakpulver
1-2 dl russin
1 pkt saffran
3 dl gräddfil
1 ½ dl vatten
1 ägg
50 gr mandel
1 msk pärlsocker

Ugn - 175 ° - Grädda i ca 30-40 min

Smörj en liten långpanna
(vill du göra till en vanlig stor = dbl sats). Bröa

Blanda mjöl, socker, bakpulver
Finfördela margarinet i "mjölblandningen"
Blanda russinen med saffran

Blanda ägg, gräddfil och vatten - rör ner vätskan i mjölblandningen
Häll den lösa smeten i långpannan
Strö över hackad mandel och pärlsocker

Låt svalna - skär i rutor