

# Gudrin's Knøge eller 2 Stønges.

300 gr. mel	600
200 gr. marg hakkes i	400
3 rystet melisier.	6
50 gr. gær gultkes i	100
Sammles med 2 eg (Bæg hull fra det al renire med)	400
Skilles holdt ca 15 min.	
Ruller ud på Kartoffelmelsstøvet bord og fyldt	
Kømmes fri.	
Fyldt: Remonce af 100 gr smit lønng	200
100 gr. melisier	200

## Passer til 2 Stønges

Herved rimet Koksmelet et gær Kønste malkernes  
eller efter smag.  
Et lille drags mel over sidet, så me monden det  
købet is d.

Krøtkes for enderne, der efter midten  
Stænges med sammen gultket og, der er baget for  
Halekude mandler og Skumbaker.

Bages på underste ild v.  $250^{\circ}$  ca. 12-15 min.

Kan gøres helt færdigt dagen før, de skal bages  
men sættes så i Kølshab.

Kan også frys og bages lige før gæsterne kommer.  
Skal ikke bies op og ikke have først