

## Rezept für Kalasbullar

Zutaten: 50g Hefe  
2 Eier  
150g Margarine  
 $\frac{1}{2}$  l Milch  
150g Zucker  
 $\frac{1}{2}$  Tel. Salz  
740g Weizenmehl

Füllung: 150g Butter o. Margarine  
150g Zucker  
70g Rosinen  
3 Tel Zimt  
oder 250g Mandelmasse  
4 Eßl. Milch

Garnieren: 1 Ei  
Puderzucker

### Und so wird's gemacht:

Die Margarine schmelzen und in die handwarme Milch gießen. Die Hefe in einen Napf bröckeln. Die Hefe in die Flüssigkeit geben, und auflösen. Zucker, Salz, Ei und Mehl hinzugeben und durchkneten. 30 min. gehen lassen. Teig erneut durchkneten. In 2 Teile teilen. Jedes Teil ausrollen zu einem Rechteck ca. 60 x 30 cm. Die Zutaten der Füllung vermengen. Füllung auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Teig aufrollen und zwei bis drei cm breite Stücke abschneiden und in eine Form geben.

Unterm Tuch 30-40 min gehen lassen. Mit aufgerührtem Ei bepinseln .

Bei 250° ca. 7 min backen.

Mit Puderzucker bestreuen.