



## BAGVÆRK

### Napoleonsstænger a la Jensen

Ingredienser:	Antal personer: 4
250 gr. Mel	
175 gr. Smør	
50 gr. sukker	
4 stk. Marcipanbrød	
1 stk. Æg	

**Fremgangsmåde:** Hvorfor gøre som vor mor. Vi laver ikke napoleonshatte, men stænger. Ælt mel, smør og sukker godt sammen, sæt dejen på køl i ca. 1 time, rul den ud i ca. 4 mm. tykkelse, skær 2 strimler på ca. 30 x 8 cm. og 2 strimler på 30 x 6 cm. Læg 2 marcipanbrød i forlængelse af hinanden på en smal strimmel, smør kanten udenom marcipanbrødet med sammenpisket æg, læg den brede strimmel ovenpå og klem den sammen om brødet og »lim« den til underdelen. Den resterende dej rulles ud og stikkes ud med et glas, så er der »Specier« af resten af dejen. Hvis du smører dem med æg og drysser med kanel og sukker er det »Jødekager«, Bages ved 200° til de er pænt lysebrune. Når Napoleonsstængerne er afkølet, skæres de i skiver i selvvalgte tykkelser.