

## Kifloch – mammas goda giffelar

### Degen

400 gram mjöl  
20 gram jäst (knappt ett halvt paket torrjäst)  
200 gram smör eller margarin  
50 gram strösocker  
Lite salt  
Lite rivet citronskal  
Lite vaniljsocker  
¾ dl ljummen mjölk

### Fyllningen

100 gram socker  
1 dl mjölk  
50 gram russin  
Lite citronsaft

### Börja med fyllningen

Koka samman socker och mjölk. Ta av kastrullen och tillsätt resten.

### Degen

Blanda torrjästen med mjölet. Låt stå 10 minuter.  
Hacka ihop alla ingredienser utom mjölken. Använd gärna matberedare.  
Tillsätt mjölken och hacka lite till.  
Arbeta ihop degen med händerna. Dela i 30 bollar.  
Kavla ut bollarna till cirklar ca 10 cm i diameter.

### Dags att göra giffelar

Lägg en klick av fyllningen mitt på varje degcirkel.  
Rulla in fyllningen i degen, den ska smalna av i ytterkant, dvs bli en giffel.  
Rulla försiktigt så att kanten kommer under giffeln.  
Lägg på bakplåtspapper. Pensla med ägg.

Gräddas i 225 grader i 15-20 minuter.

