Hvetekyllinger



Ingredienser

150 g smør
5 dl melk
50 g gjær
1,5 dl sukker
2 ts kardemomme
15 dl hvetemel

Pensling:
1 egg

Pynt:
15 mandler

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (i underkant av 37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker og kardemomme. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig.

La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i like store emner, ca 70 gram deig per emne.

Rull hvert emne til ca 20 cm lange stenger. Skjær av ca 2 cm av hver deigrull (de små bitene skal brukes til hoder på kyllingene). Form de nå ca 18 cm lange stengene til ovale sirkler, og sett dem på stekeplater dekket med bakepapir (se

tips). Klyp sammen endene (dette skal danne kroppen til kyllingene). Klipp tre små hakk der endene møtes (dette er bakenden på kyllingene). Trill de små deigbitene til runde kuler og fest dem på toppen på kyllingkroppens fremside (dette er hodet på kylligene).

La hvetekyllingene etterheve i ca 30 min. Pisk sammen egget og pensle jevnt over kyllingene.

Stek Hvetekyllingene midt i ovnen ved 225°C i ca 10 minutter.

Del mandlene opp i lange fliser og stikk en flis inn i hodet på hver av kyllingene (dette skal være nebbet til kyllingene).

Tips

Når du former kroppen på kyllingene må du huske på at deigen kommer til å heve seg under etterhevingen og stekingen. Hullet i midten på kyllingkroppen vil derfor forvinne under stekingen.

Ønsker du helt eggfrie hvetekyllinger, kan du pensle dem med litt melk i stedet. Kyllingene får da ikke den helt samme gule fargen, men blir fortsatt veldig fine.

Hvetekyllingene kan fryses. Praktiske å lage i forveien og ta frem fra fryseren i løpet av påsken!

Se også **Påskeharer** og **Kaninboller**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hvetekyllinger