Hvetekrans med mandler og rosiner



Ingredienser

75 g smør
2,5 dl melk
50 g gjær
4 ss sukker
1 egg
450 g hvetemel

Fyll:
50 g smør
3 ss sukker
2 ts kanel
50 g rosiner
50 g mandler

Pynt:
egg til pensling
perlesukker

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken med smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker og sammenpisket egg. Bland i hvetemelet og kna sammen til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Ha deigen på bakebordet og kna den smidig (bruk eventuelt litt eksta mel på bakebordet). Trill ut en lang pølse på ca 50 cm. Kjevle ut pølsen til den er ca 20 cm bred. Smør leiven med mykt smør og strø over sukker og kanel. Fordel over rosiner og hakkede mandler. Rull sammen til en fast pølse.

Legg rullen med skjøten ned på en stekeplate dekket med bakepapir og form rullen til en krans. Klem endene godt sammen. Skjær snitt i det øverste laget av kransen med en skarp kniv. Etterhev kransen i ca 30 min. Pensle jevnt over kransen med sammenpisket egg og dryss over rikelig med perlesukker.

Stek kransen på midterste rille i ovnen ved 200°C i ca 20 min, til den er gylden. Avkjøl kransen på stekeplaten.

Tips

"Hvetekransen" ser flott ut når den serveres hel på kakebordet, men du kan også dele den opp og fryse den ned i mindre porsjoner.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hvetekrans-med-mandler-og-rosiner