Kardemommeknuter



Ingredienser

50 g gjær
5 dl melk
1 dl sukker
100 g smør
ca 13 dl hvetemel

Fyll:
150 g smør
1 dl sukker
2 ts vaniljesukker
1 ts kardemomme

Pensling:
1 egg (se tips)

Pynt:
perlesukker

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren. Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett melk og varm opp til lunken (37°C). Løs opp gjær i væsken. Tilsett sukker og hvetemelet. Arbeid deigen til en smidig deig. La deigen heve tildekket i 30 min.

Til fyllet røres mykt smør sammen med de øvrige ingrediensene.

Del deigen i to emner. Kjevle ut hver del til en firkant som måler ca 40x40 cm. Bruk litt ekstra hvetemel til utbakingen. Smør fyllet på den ene halvdelen av hver firkant.

Brett over den andre halvdelen, slik at du får to firkanter som er 40 cm lang og 20 cm bred. Skjær hver del opp i smale remser som er ca 1,5 cm i bredden (ca 25 stk fra hver). Tvinn hver remse og knyt dem deretter sammen til små knuter (putt endene på knuten på undersiden av bollene). Sett knutene på bakepapirkledde stekeplater og la de etterheve i ca 40 min.

Pensle knutene med egg som er pisket sammen med litt melk. Strø over perlesukker. Stek knutene midt i ovnen ved 225°C i 10-12 min.

Tips

Ønsker du boller som er helt uten egg, kan du pensle bollene med melk i stedet.

"Kardemommeknuter" er kjempefine å fryse!

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

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