Mandelkrans



Ingredienser

50 g gjær
2,5 dl melk
125 g smør
1 eggeplomme
4 ss sukker
0,5 ts kardemomme
ca 500 g hvetemel

Fyll:
100 g mandler
1 dl sukker
1 eggehvite
1-2 ss vann

Pynt:
egg til pensling
perlesukker
hakkede mandler

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret og bland med melk. Varm opp til blandingen er lunken (37°C). Løs opp gjæren i den lunkne væsken. Rør deretter i sammenpisket eggeplomme, sukker og kardemomme. Ha til slutt i mel til en jevn og smidig deig. La deigen heve i 40 minutter.

Lag imens fyllet: Mal mandlene og bland med sukkeret. Ha i eggehviten og så mye kaldt vann at massen blir som en jevn grøt i konsistensen.

Ha deigen på bakebordet (bruk eventuelt litt ekstra mel under utbakingen). Kjevle ut til en leiv som er ca 70 cm lang og 25 cm bred. Smør makronmassen over leiven og rull i sammen. Del rullen på langs ved hjelp av en skarp kniv. Tvinn emnene sammen og form til en krans på bakepapirdekket stekeplate. Etterhev i 30 minutter.

Pensle over kransen med sammenpisket egg og strø over hakkede mandler og perlesukker. Stek nederst i ovnen ved 225°C i 20-25 minutter.

Tips

"Mandelkrans" smaker aller best nystekt. Den er imidlertid også kjempefin å fryse.

Se også oppskrift på "Selskapskrans", som er fylt med hjemmelaget mandelmasse og eplemos.

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

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