Selskapskrans



Ingredienser

50 g gjær
200 g smør
5 dl melk
2 dl sukker
2 ts kardemomme
ca 900 g hvetemel

Mandelfyll:
150 g smør
100 g melis
100 g mandler
1 ts kardemomme
1 eggehvite

Eplefyll:
200 g eplemos med biter

Pynt:
1 egg til pensling
perlesukker

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Smelt smøret i en kjele og bland med melken. Varm opp blandingen til den er lunken. Løs opp gjæren i smørmelken. Rør i sukker, kardemomme og til slutt hvetemelet. Kna deigen smidig. Heves i 1 time.

Lag mandelfyllet: Pisk sammen mykt smør og melis. Mal mandlene og bland i sammen med kardemomme og eggehvite.

Del den hevede deigen i fire deler. Kjevle ut disse til smale leiver. Smør først på et lag av mandelfyllet. Legg deretter en stripe med eplemos i midten på hver leiv. Rull leivene stramt sammen. Tvinn dem sammen to og to og form til to kranser som legges på hver sin bakepapirdekkede stekeplate.

Etterheves i 30-45 min, ha tålmodighet, kransene skal være godt hevet og luftige. Pensle over kransene med sammenpisket egg og strø over rikelig med perlesukker. Stekes midt i ovnen ved 200-225°C i ca 15-20 min.

Tips

Du kan bruke ferdigkjøpt eplemos med biter, eller lage din egen ved å skrelle og dele opp 3-4 epler i mindre biter og koke dem møre med litt vann, sukker og kanel. Knepp eplebitene deretter lett sammen med en gaffel, slik at du får eplemos.

"Selskapskrans" er fin å fryse.

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

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