Klippekrans



Ingredienser

100 g smør
3,5 dl melk
50 g gjær
1 dl sukker
1 ts kardemomme
500-600 g hvetemel

Fyll:
50 g smør
3 ss sukker
3 ts kanel

Pensling:
1 egg
litt vann

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Bland med melken. Tilpass varmen til den er lunken, 37°C. Løs opp gjæren i væsken. Ha så i kardemomme, sukker og til slutt hvetemel. Elt deigen til du får en jevn og glatt gjærdeig. La deigen heve i 45 min.

Ta deigen på bordet og trill den til en lang pølse. Klapp pølsen flat og kjevle den ca 25 cm bred. Smør over mykt smør og dryss over kanel og sukker. Rull sammen til en fast rull. Form den som en krans på en stekeplate som er dekket med bakepapir. Fest skjøtene godt sammen.

Klipp ca 1 cm tykke, nokså dype blad med en skarp saks. Legg bladene vekselsvis mot høyre og mot venstre. Pass på at kransen får fin fasong. La kransen etterheve i 30 min. Pensle kransen med egg som er pisket lett sammen med litt vann.

Stek "Klippekransen" på nederste rille i ovnen ved 200°C i ca 30 min.

Tips

Vil du ha en kake helt uten egg, kan du pensle med melk i stedet.

Som det meste av gjærbakst, egner "Klippekransen" seg meget godt til frysing. Kransen kan drysses med perlesukker og eventuelt hakkede mandler før steking. Hvis du vil gjøre kransen ekstra festlig kan den ferdigstekte kaken i stedet glaseres med melisglasur og pyntes med mandelflarn.

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

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