Hvetekrans med epler og rosiner



Ingredienser

50 g gjær
200 g smør
6 dl melk
2 dl sukker
1 egg
1 ts kardemomme
ca 17 dl hvetemel

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

Pynt:
egg til pensling
perlesukker
hakkede mandler

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bakebolle. Smelt smøret i en kjele. Tilsett melken og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sukker, sammenpisket egg og kardemomme. Ha så i hvetemel (spar noe til utbakingen) og elt sammen deigen. Heves i 1 time.

Kna deigen sammen på bakebordet. Kjevle ut deigen til et rektangel (ca 50x25 cm). Smør på smør og dryss over sukker og kanel. Strø over epleterninger, rosiner og hakkede mandler, men la det være en kant på 5 cm uten fyll øverst. Rull sammen leiven fra langsiden, slik at kanten uten fyll kommer til slutt. Formes til en krans på bakepapirdekket stekeplate (husk å ha skjøten på undersiden). Etterhev i 20 min.

Pensle over kransen med sammenpisket egg. Dryss over perlesukker og hakkede mandler. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 20-25 min.

Tips

Oppskriften gir en stor hvetekrans, slik som på bildet. Du kan alternativt forme deigen til to mindre kranser eller lage to lengder.

Se også "Kringle med eplemos".

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

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