Bladkrans



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
4 dl melk
130 g sukker
1 egg
1 ts kardemomme
ca 600 g hvetemel

Fyll:
100 g smør
50 g sukker
2 ts kanel

Pynt:
3 dl melis
2 ss melk

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, sammenpisket egg og til slutt hvetemel. Elt deigen til du får en jevn og glatt gjærdeig. La deigen heve i 45 min.

Ta deigen på bordet. Kjevle ut deigen til ca 30x30cm. Rør sammen mykt smør, sukker og kanel. Smør dette ut over leiven. Rull sammen til en fast rull. Form den til en krans på en stekeplate som er dekket med bakepapir. Fest skjøtene godt

sammen.

Klipp tykke, nokså dype blad med en skarp saks. Legg bladene vekselsvis mot høyre og mot venstre (ikke brett bladene for langt ut til siden). La kransen etterheve i 30 min.

Stek kransen på nederste rille i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl helt. Pynt kaken med melisglasur før servering.

Tips

Som det meste av gjærbakst, egner "Bladkrans" seg meget godt til frysing, men helst uten melisglasur. Den tinte kaken kan glaseres rett før servering. Hvis du vil gjøre kransen ekstra festlig kan du i tillegg drysse over hakkede mandler.

Se også "Klippekrans".

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

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