Smultringer

Ingredienser



♥ 3 egg
♥ 250 g sukker
♥ 3 dl seterrømme
♥ 2 dl kremfløte
♥ 2 ts kardemomme
♥ 2 ts hornsalt
♥ 1 ts bakepulver
♥ ca. 600 g hvetemel

Til utbaking:
♥ 100–150 g hvetemel

Til steking:
♥ 1–1,5 kg smult (Flott matfett)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Pisk inn rømmen. Pisk kremfløten til krem og vend inn. Bland kardemomme, hornsalt og bakepulver med 150 g av hvetemelet. Rør også dette inn i blandingen. Ha deretter i resten av hvetemelet. Elt deigen raskt sammen. Den skal bli klissete og bløt. Dekk til deigen med plast og la den hvile i kjøleskapet til dagen etter (eller i minst 4 timer).

Ta ut litt og litt av den kalde deigen av gangen. Kjevle ut deigen til ca.1 cm tykkelse (ikke tynnere) og stikk ut rundinger med smultringutstikker (dypp utstikkeren i mel innimellom utstikkingen). Børst av overflødig mel. Legg smultringene på lett melede brett etter hvert.

Smelt smulten i en gryte eller bruk frityrkoker dersom du har det. Varm opp til smulten holder ca. 180°C (se tips).

Stek ca. 4 smultringer om gangen. De vil synke til bunns straks du legger dem i smulten, men vil etter hvert flyte opp til overflaten. Vend da på dem med en gang de kommer opp, og deretter av og til, helt til de er jevnt lysebrune (ca. 5 minutter, avhengig av tykkelse).

Hent opp smultringene fra smulten med en hullsleiv eller liknende, og la smultringene renne godt av seg på fettsugende kjøkkenpapir.

Tips

♥ Smultringer skal være tykke og gode, så ikke kjevle ut deigen for tynt. Smultringene blir best om du ikke bruker for mye mel i deigen. Bruk gjerne en kjevlematte av plast til utkjevlingen.

♥ Smultringutstikker fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker.

♥ Smultbakst er enklest om du har en frityrgryte fordi du da kan holde jevn varme og har tryggheten med det sikre lokket. Du kan også bruke en stor gryte, men pass da på at du har et passende lokk lett tilgjengelig samt gode grytekluter. Smulten er passelig varm når det bruser lett rundt en trepinne som du har i smulten (bruk for eksempel skaftet på en tynn tresleiv).

♥ NB NB NB! Dersom smulten tar fyr, må du ALDRI ha på vann! Legg på lokket og slå av platen og la kjelen stå til smulten av avkjølt.

♥ Smultringer smaker aller best helt nystekte. Den beste måten å oppbevare dem på er faktisk å fryse dem ned rett etter at de er avkjølte. De tiner raskt og smaker da nesten som ferske!

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

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