Hvetekrans med makronfyll



Ingredienser

50 g gjær
3,5 dl melk
100 g smør
600 g hvetemel
100 g sukker
0,5 ts kardemomme
0,5 ts bakepulver

Fyll:
1 pk makronfyll (fra Freia)
3 ss kokende vann

Pensling:
1 egg + litt melk

Pynt:
3 dl melis
2-3 ss vann

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren i lunken melk. Smuldre smøret i mesteparten av melet (spar ca 100 g til utbaking). Ha i sukker, kardemomme og bakepulver. Bland så i væsken til en jevn, litt klissete deig. La deigen heve lunt i 1 time.

Rør sammen makronfyll og kokende vann som anvist på pakken.

Kna deigen sammen med resten av hvetemelet. Del deigen i to og trill ut til to lengder. Klem lengdene flate og fordel en stripe makronfyll på midten. Rull sammen lengdene igjen over fyllet og klyp godt sammen i skjøtene slik at fyllet ikke renner ut under stekingen.

Tvinn lengdere sammen. Form til en stor krans på bakepapirdekket stekeplate (eller lag to minde kranser, se tips). Pass på at endene er godt festet sammen.

Etterhev kransen i 30 min. Pensle over med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Stek kransen nederst i ovnen ved 200°C i ca 30-40 min. Avkjøl.

Lag tykk melisglasur av melis og vann og pynt den avkjølte kransen før servering.

Tips

Dette blir da en temmelig stor kake! Pass på at kransen steker lenge nok så den blir helt gjennomstekt. Dekk eventuelt over med et stykke bakepapir på slutten av steketiden.

Du kan i stedet lage to mindre kranser som blir litt mer "håndterlige". Stekes da på to stekeplater dekket med bakepapiret. Steketiden kan da reduseres til 20-25 min.

"Hvetekrans med makronfyll" smaker aller best samme dag som den er stekt. Oppbevar rester pakket godt inn i plast. Kransen kan fryses, men helst uten glasur (melisglasuren vil kunne bli litt klissete og evetuelt skalle av når kranser tiner igjen).

Se også oppskrift på "Hvetekrans" som er samme kake uten fyll.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hvetekrans-med-makronfyll