Kaniljestang



Ingredienser

150 g smør
3 dl melk
50 g gjær
1 dl sukker
1 ts kardemomme
1 ts bakepulver
ca 500 g hvetemel

Fyll:
4 ss sukker
2 ss kanel
5 dl vaniljekrem

Pynt:
1 egg til pensling
mandelflarn (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Smelt smøret og ha i melken. Varm opp til lunken (37°C). Rør ut gjæren i væsken. Tilsett sukker, kardemomme og bakepulver. Bland så i hvetemelet til du får en smidig deig. Hev deigen i 45 minutter.

Kna sammen deigen og del den i to deler. Kjevle ut hver del til et rektangel som er ca 20x30 cm (med kortsiden vendende mot deg). Dryss over sukker og kanel. Legg så en tykk stripe med vaniljekrem i midten av hver lengde. Bruk en kniv og skjær snitter på skrå med ca 2 cm avstand på hver side av vaniljestripen. Brett så

snippene med deig inn over vaniljekrem, annen hver gang fra høyre og venstre side. Prøv og lukk vaniljekremen mest mulig inne i deigen så ikke vaniljekremen renner ut av hvetestangen under stekingen.

Legg stengene på bakepapirdekket stekeplate. Etterhev i 15 min.

Pensle så over hvetestangen med egg som er pisket sammen med en liten skvett melk eller vann. Dryss over mandelflarn og stek midt i ovnen ved 220°C i ca 15-20 min, til stangen er gjennomstekt og gylden på overflaten.

Tips

Jeg bruker ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano fra Tine) som tåler steking veldig bra.

"Kaniljestangen" må gjerne pyntes med melisglasur etter at den er avkjølt.

Super hvetebakst å ha på lur i fryseren!

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

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