Hvetekrans med nøtter og vaniljekrem



Ingredienser

100 g smør
3,5 dl melk
1 dl sukker
50 g gjær
1 ts kardemomme
500 g hvetemel

Fyll:
50 g smør
3 dl vaniljekrem
75 g hasselnøtter
1 ss kanel
2 ss sukker

Pensling:
1 egg
1 ss melk

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett melken og sukkeret og varm opp til blandingen er lunken. Løs opp gjæren i dette. Ha så i kardemomme og mel og bland til en løs og jevn deig. La deigen heve lunt i 1 time.

Kna deigen sammen (bruk eventuelt litt ekstra mel om du synes deigen er klissete). Kjevle ut deigen til en avlang leiv. Smør over mykt smør. Smør deretter over vaniljekrem og dryss over hakkede hasselnøtter. Dryss over kanel og sukker til slutt.

Rull leiven stramt sammen og form til en krans som legges på bakepapirdekket stekeplate. Pass på at endene er godt festet sammen.

Etterhev kransen i 15 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.

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.

Hvetekransen smaker aller best samme dag som den er stekt. Oppbevar rester pakket godt inn i plast. Kransen kan fryses og varmes da litt opp igjen før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hvetekrans-med-notter-og-vaniljekrem