Hveteblomst med kanel (Cinnamon Flower Cake)



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 100 g smør
♥ 3,5 dl melk
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ ca 600 g hvetemel

Fyll:
♥ 150 g smør
♥ 6 ss sukker
♥ 3 ss kanel

Pynt:
♥ 1 egg + litt melk til pensling (kan sløyfes)
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Gjærdeigen:
Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker og kardemomme. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min. Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig.

Forming av hvetekaken:
Del så deigen i 4 like store emner. Kjevle ut det første emnet til en sirkel som er ca

26-28 cm i diameter. Legg denne på en stekeplate som er dekket med bakepapir. Smør over mykt, romtemperert smør (ca 50 g). Dryss over 2 ss sukker og 1 ss kanel. Kjevle så ut det neste emnet til en like stor sirkel og legg oppå (se tips). Gjenta med å smøre over mykt smør og drysse over sukker og kanel. Kjevle ut det tredje emnet til enda en like stor sirkel og legg oppå det andre laget. Gjenta med å smøre over resten av smøret og drysse over resten av sukkeret og kanelen. Kjevle ut det siste emnet og legg på toppen.

Du har nå en fin, rund "kake" med fylt deig i fire lag på stekeplaten. Marker en sirkel på midten av kaken ved å presse lett ned med glass eller lignende. Ta så en skarp kniv og skjær fra ytterkanten av sirkelmerket på midten av kaken og ut til kanten, så du får remser som går ut fra sirkelen. Start med å dele kaken i 4. Del så hver av disse 4 delene i 3 eller 4 deler. Du får da 12 eller 16 remser (jeg valgte å dele min opp i 12 deler).

Start så med å tvinne 2 og 2 remser mot hverandre og fest dem godt sammen i kanten. Dette ser da ut som "blomsterblader". Gjenta slik rundt hele kaken. Siden jeg delte min kake i 12 remser, fikk jeg 6 "blomsterblader". I tillegg til at jeg delte kaken opp i kun 12 remser, passet jeg på å ha litt luft mellom remsene, for kaken hever seg godt i ovnen.

Etterheving og steking:
Ikke la hvetekaken etterheve for lenge, også det for å unngå at kakebladene hever seg helt inn i hverandre. Jeg etterhevet min kake kun i maks 10 min. Pensle over kaken med egg som er pisket lett sammen med litt melk.

Stek hvetekaken så midt i ovnen ved 200°C i ca 25-30 min. Dekk over kaken med et stykke aluminiumsfolie på siste halvdelen av steketiden hvis du synes at kaken blir mørk på toppen (det gjorde jeg de siste 13 minuttene).

Så lønner det seg å ha et stort kakefat! Jeg har et glassfat som er omtrent like stort som stekeplaten, og der fikk hvetekaken min perfekt plass! Løsne kaken fra bakepapiret og flytt kaken forsiktig over på fatet.

Et melisdryss over kaken blir svært lekkert!

Tips

♥ Sirklene du kjevler ut bør være like store. Jeg har sett noen anbefale at man skjærer ut deigsirkler ved å merke av med en stor tallerken. Selv synes jeg det ikke hjelper særlig, fordi sirkelen endrer litt størrelse når du flytter den over på stekeplaten. Det jeg gjorde var å kjevle ut en sirkel som var ca like stor på øyemål, og så flyttet den over på stekeplaten. Der dro og tilpasset jeg den litt så den ble like stor som de andre.

♥ Vil du ha en stjerne i midten i stedet for en sirkel, er det bare å droppe å markere sirkelen og å skjære remsene nærmere inntil midten av kaken før du begynner å tvinne.

♥ Husk som sagt at hvetekaken hever en del under stekingen. Hvis du ikke har litt luft mellom remsene før stekingen, vil de heve seg så mye inn i hverandre at noe av det lekre mønsteret forsvinner.

♥ Det kan være lurt å lage 2 mindre kaker, eller lage 1 som er mindre ved bruk av 2/3 av deigen. Resten av deigen kan du trille vanlige boller av og steke i 10-12 min ved 230°C.

♥ Det går an å dele kaken opp i porsjoner og fryse ned!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hveteblomst-med-kanel-cinnamon-flower-cake