Trønderrose



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 5 dl melk
♥ 50 g gjær
♥ 2 dl sukker
♥ 1 egg
♥ 2 ts revet sitronskall
♥ 200 g smør
♥ ca 1 kg hvetemel

Fyll:
♥ 75 g smør
♥ 75 g sukker
♥ 1 ss kanel
♥ 1 dl rosiner
♥ 1 dl hakkede mandler

Pynt:
♥ 1 egg + 1 ss melk til pensling
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Varm opp melken til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i den lunkne melken. Bland i sukker, egget og revet sitronskall. Elt i halvparten av melet. Kna deretter inn mykt, romtemperert smør og resten av melet (spar litt mel til utbakingen). Det er best å bruke kjøkkenmaskin med eltrekrok til dette, så deigen blir helt glatt og smidig. Hev deigen i 1 time.

Trill ut deigen til en pølse som er ca. 1 meter lang. Kjevle ut deigpølsen så den blir 25 cm bred. Rør sammen mykt smør, sukker og kanel og smør dette over det smale deigrektangelet. Dryss over rosiner og hakkede mandler. Rull deigen sammen til en lang pølse. Skjær så opp deigpølsen på midten med en skarp kniv og tvinn forsiktig begge halvdelene sammen så snittflaten synes. Form den tvinnede pølsen til en rund krans på bakepapirdekket stekeplate (eller lag 2 små kranser som settes på hver sin stekeplate).

Etterhev kransen i 20 min. Pensle over med egg som er pisket lett sammen med litt melk.

Stek kransen nederst i ovnen ved 200°C i ca 30 minutter, til kransen er gylden og gjennomstekt. Avkjøl helt.

Sikt over melis til pynt eller pynt med melisglasur. Jeg foretrekker et enkelt melisdryss.

Tips

♥ Merk at det blir en nokså stor kake dersom du bruker denne deigen til å lage bare 1 krans. Lager du i stedet 2 små kranser, vil de ese mer inn i hverandre og ligne mer på Trønderrosen.

♥ Pass nøye på steketiden. Kransen skal bli gylden, men ikke for mørk på toppen. Dekk over med et stykke bakepapir på slutten av steketiden, hvis du synes den begynner å bli for mørk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tronderrose