Hvetekrans til 17. mai!



Ingredienser

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

Fyll:
♥ 75 g smør
♥ 75 g sukker
♥ 1 ss kanel

Pynt:
♥ 1 egg + 1 ss melk til pensling
♥ 50 g skåldede, snittede mandler
♥ 3 dl melis
♥ 1-2 ss vann

Fremgangsmåte

Varm opp melken til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i den lunkne melken. Bland i sukker og egget. 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. Rull deigen sammen til en lang pølse. Form pølsen til en rund krans på bakepapirdekket stekeplate (eller lag 2 små kranser som settes på hver sin stekeplate). Klipp dype hakk i pølsen med en saks og brett deigskivene annen hver gang mot høyre og venstre.

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

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

Lag melisglasur av melis og vann og fordel glasuren over hvetekransen. Pynt med norske flagg.

Tips

♥ Merk at det blir en nokså stor kake dersom du bruker denne deigen til å lage bare 1 krans. Det går også an å lage 2 mindre hvetekranser av denne oppskriften.

♥ 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/hvetekrans-til-17-mai