Hvetekrans med smør, sukker og kanel



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 3,5 dl melk
♥ 100 g smør
♥ 100 g sukker
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 600 g hvetemel

Fyll:
♥ 100 g smør
♥ 4 ss sukker
♥ 2 ss kanel

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ perlesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren i lunken melk. Smuldre smøret i mesteparten av melet (spar ca 100 g til utbaking). Ha i sukker og kardemomme. Bland så i væsken til en jevn, litt klissete deig. La deigen heve lunt i 1 time.

Kna deigen sammen med resten av hvetemelet. Trill ut deigen til en pølse som er omtrent 40 cm lang og kjevle den flat så den blir ca 20 cm bred.

Bred mykt smør over leiven og dryss over rikelig med sukker og kanel. Rull leiven sammen fra langsiden så du får en tykk pølse. Bruken en skarp kniv og del pølsen på midten (dermed kommer kanelfyllet godt til synet). Legg hver del forsiktig og lett overlappende på en bakepapirdekket stekeplate og tvinn lendene sammen ganger og form en krans på bakeplaten. Klyp skjøtene godt sammen slik at kransen ikke åpner seg når den hever under stekingen.

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

Dryss over perlesukker.

Stek kransen nederst i ovnen ved 200°C i ca. 20-25 minutter, eller til den er gyllen og gjennomstekt.

Tips

♥ Perlesukker som holder seg hvitt under stekingen fås kjøpt i Sverige (fra Dansukker). Jeg har ikke sett tilsvarende produkt solgt i Norge. Det går selvsagt like fint med annen type perlesukker. Hvetekransen smaker også godt om du dropper perlesukkeret, og pynter den ferdigstekte kransen med melisglasur i stedet.

♥ 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 hvis du synes den begynner å bli for mørk i fargen.

♥ Du kan i stedet lage to mindre kranser som blir litt mer "håndterlige". Stekes da på to stekeplater dekket med bakepapiret. Steketiden kan da reduseres til 15-20 minutter.

♥ Hvetekransen smaker aller best samme dag som den er stekt. Oppbevar rester pakket godt inn i plast. Kransen kan fryses.

♥ Du finner hvetekranser med mange forskjellige typer fyll her på Det søte liv (søk på "hvetekrans" i navnefeltet, så få du dem frem.)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hvetekrans-med-smor-sukker-og-kanel