Julekrans med julekrydder, rosiner og sukater

Ingredienser



Gjærdeig:
♥ 100 g smør
♥ 3,5 dl melk
♥ 50 g gjær
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 600 g hvetemel
♥ 200 g rosiner
♥ 150 g sukater

Fyll:
♥ 75 g smør
♥ 3 ss sukker
♥ 3 ts kanel
♥ 1 ts ingefær
♥ 1 ts nellik

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Pynt og glasur:
♥ 2 ss perlesukker
♥ 2 ss mandelflak
♥ 3 dl melis
♥ 1-2 ss melk

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Bland med melken. Tilpass varmen til væsken er lunken, det vil si maks 37°C. Løs opp gjæren i væsken. Ha så i kardemomme, sukker og til slutt hvetemel. Elt deigen til du får en jevn og glatt gjærdeig. La deigen heve i 45 min.

Ta deigen på bordet og kna inn rosiner og sukater. Trill deigen deretter til en lang pølse. Klapp pølsen flat og kjevle den ca. 25 cm bred. Smør over mykt smør og dryss over sukker og krydder. Rull sammen leiven til en fast rull. Form den som en krans på en stekeplate som er dekket med bakepapir. Fest skjøtene godt sammen.

Klipp ca 1 cm tykke, nokså dype snitt i kransen med en skarp saks. Legg deigskivene vekselsvis mot høyre og mot venstre. Pass på at kransen får fin fasong. La kransen etterheve i 30 min. Pensle kransen med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Dryss over perlesukker og mandelflak.

Stek kransen på nederste rille i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl kransen og flytt den over på et stort fat.

Pynt den avkjølte kransen med melisglasur laget av melis og litt melk.

Tips

♥ Denne kransen er kjempefin å fryse uten melisglasur. Sett den tinte kransen en kort stund i ovnen, så smaker den som nystekt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/julekrans-med-julekrydder-rosiner-og-sukater