Julekake med kondensert melk (Vikingmelk)



Ingredienser

♥ 125 g smør
♥ 3 dl helmelk
♥ 2 dl Vikingmelk (se tips)
♥ 50 g gjær
♥ 125 g sukker
♥ 1 egg
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 900 g hvetemel
♥ 150 g rosiner
♥ 100 g sukat

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett helmelk og Vikingmelk og varm opp blandingen til den er fingervarm (ca 37°C)

Smuldre gjæren i en bolle. Hell over litt av væsken og rør til gjæren løser seg opp. Ha så i resten av væsken, sukkeret, lett sammenpisket egg, vaniljesukker og kardemomme. Ha i halvparten av hvetemelet og rør deigen sammen. Ha i resten av hvetemelet (spar ca. 50 g til utbakingen), rosiner og sukat og kna deigen godt. La deigen heve lunt i ca en time.

Ta den hevede deigen på bakebordet sammen med resten av hvetemelet og del deigen i to like store deler. Elt deigemnene godt og form dem til runde julekaker. Legg hver julekake på hvert sitt stekebrett dekket med bakepapir. La dem etterheve i ca. 20 minutter.

Visp sammen et egg og pensle over julekakene.

Stek julekakene midt i ovnen ved 180°C i 35-45 minutter (se tips) til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Noe av hemmeligheten bak den spesielt myke konsistensen og gode smaken på denne julekaken her er at den inneholder Vikingmelk. Vikingmelk er usøtet, kondensert melk som er ekstra konsentrert og fyldig på smak. Kjøpes på hermetikkboks og finnes i hyllene i de aller fleste matbutikkene i Norge.

♥ Du kan steke begge brettene med julekake samtidig hvis du bruker varmluftsfunksjonen på ovnen. Da blir nemlig julekakene jevnt stekt selv om du setter en plate nede i ovnen og den andre lenger opp. Bruker du varmluftsfunksjonen, kan du redusere varmen til 175°C.

♥ Oppbevar julekaken godt inn pakket i plast så den ikke blir tørr. Julekake med Vikingmelk egner dessuten seg godt til frysing. Du kan eventuelt varme julekaken noen minutter i ovnen, så smaker den som nystekt!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/julekake-med-kondensert-melk-vikingmelk