Det søte liv...

Kardemommeknuter med marsipanfyll



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 5 dl helmelk
♥ 50 g gjær
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss ekte vaniljesukker
♥ 1 ss støtt kardemomme (se tips)
♥ 2 egg
♥ 14 dl hvetemel
♥ 150 g mykt smør

Fyll:
♥ 300 g ekte marsipan (se tips)
♥ 200 g mykt smør
♥ 50 g sukker
♥ 1 ts støtt kardemomme (se tips)

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Pynt:
♥ 3 ss perlesukker
♥ 30 g mandelflak
♥ 1 ss støtt kardemomme (se tips)

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Varm opp melken til den er lunken (fingervarm).

Smuldre gjæren i bakebollen og tilsett sukker, vaniljesukker og kardemomme. Tilsett den lunkne melken og rør til gjæren har løst seg opp.

Bland inn lett sammenvispede egg. Ha så i hvetemelet og elt deigen i kjøkkenmaskinen i et par minutter. Tilsett så mykt smør i klatter og elt videre i maskinen i ca. 10 minutter. Deigen skal da være glatt og smidig.

La deigen heve i 1 time.

Marsipanfyll:
Smuldre marsipanen i en bolle. Tilsett mykt smør og sukker. Pisk dette sammen til en jevn marsipankrem.

Forming og steking:
Kjevle ut deigen til et stort rektangel (ca. 30 x 40 cm).

Smør marsipankremen over leiven. Dryss over støtt kardemomme.

Brett leiven dobbelt fra langsiden. Kjevle eller klapp leiven lett så den blir litt tynnere og jevn i kantene.

Bruk en kniv eller et pizzahjul til å dele deigen i remser som er ca. 3 cm i bredden. Del hver remse på midten, men likevel slik at den henger sammen i den øvre enden. Tvinn hver av de to løse delene av remsen sammen slik at du får en dekorativ lengde. Slå en knute på lengden og fest endene på undersiden slik at du får en stilig knute. Gjenta med resten av remsene.

Legg knutene på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev knutene i ca. 30 minutter.

Pensle knutene med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Strø over perlesukker, mandelflak og kardemomme til pynt.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 10-12 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Støtt kardemomme lager du med hele kardemommekjerner, som du knuser i en morter. Dette gir en mye sterkere og mer ekte kardemommesmak enn malt kardemomme. Kardemommekjerner kjøpes i velassorterte matbutikker. Får du ikke tak i dette, eller foretrekker mildere kardemommesmak, kan du så klart bruke malt kardemomme.

♥ Bruk ekte marsipan i fyllet (lilla rull fra Odense). Den marsipanen har høyt mandelinnhold og tåler steking. Vanlig figurmarsipan smelter ved steking, og egner seg derfor ikke som fyll i disse bollene.

♥ I denne oppskriften skal smøret eltes inn i deigen til slutt. Dette krever at du har en kjøkkenmaskin med eltekrok.

♥ Gjærbakst smaker aller best samme dag. Det du får til overs kan du fryse. Etter tining kan du gjerne varme baksten kort i ovnen, så blir den som nystekt igjen!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kardemommeknuter-med-marsipanfyll