Hvetestang



Ingredienser

50 g gjær
100 g smør
3,5 dl melk
1 dl sukker
0,5 ts kardemomme
ca 1 liter hvetemel

Fyll:
3 dl ferdig vaniljekrem (f.eks. Piano)

Pynt:
5 dl melis
3 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm smørblandingen til den er lunken (37°C). Smuldre gjæren i en bakebolle og løs opp i en del av smør-/melkblandingen. Tilsett resten av væsken og bland så i sukker, kardemomme og mesteparten av melet. Elt deigen godt og hev til dobbelt størrelse (ca 40 min).

Del deigen i 3 emner. Rull hver del til en 30 cm lang pølse og legg på bakepapirkledd stekeplate (ikke sett mer enn 2 stk på en plate). Klem dem flate med hånden. Etterhev i 30 min. Trykk med to fingre en stripe til fyllet i midten av stengene (ca 3 cm bred). Bruk to spiseskjeer og fyll vaniljekrem i stripene. Stek stengene midt i ovnen ved 225°C i 10 min. Avkjøl helt.

Lag melisglasur av melis og vann og smør på sidene av stengene før servering. Del stengene i biter.

Tips

Hvetestengene er fine å fryse uten melisglasur.

Personlig har jeg bare gode erfaringer med å fryse dem med glasuren på også. Med ferdig oppdelte og glaserte biter i fryseren er det ingen sak å få uventede gjester. Bitene tiner i løpet av en halvtime.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hvetestang