Det søte liv...

Skolebrødstang



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
150 g kokos

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- og melkeblandingen. 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.

Ha melis i en bolle og tilsett vann litt og litt under røring til du får en melisglasur med passe smørekonsistens. Smør melisglasuren på sidene av stengene med en smørekniv. Klem mye kokos inn mot melisen slik at kokosen fester seg. Del stengene i biter.

Tips

Skolebrødstengene er best å fryse uten melisglasur og kokos. Hvis du fryser dem ferdig pyntet og oppdelt i skiver, er de snare å tine, men du risikerer at melisglasuren skaller litt av. -Men det gjør jo egentlig ingen ting..!

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

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