Hvetestang med vaniljekrem og syltetøy



Ingredienser

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

Fyll:
6 ss stivt bringebærsyltetøy
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 den 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. Kjevle ut hvert emne til avlange leiver på ca 30x15 cm. Smør et tynt lag bringebærsyltetøy på leivene, men la det være ren stripe i midten av hver leiv på ca 30x3 cm. Brett deigen over syltetøy på hver siden av leivene slik at syltetøyet er helt dekket. Etterhev i 30 min.

Trykk ned stripene i midten på stengene med to fingre. 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. Del stengene i biter.

Tips

Smør kun på et tynt lag syltetøy, ellers renner syltetøyet bare ut under steking.

"Hvetestang med syltetøy" er kjempefin å fryse ferdig glasert og oppdelt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hvetestang-med-vaniljekrem-og-syltetoy