Bollekrans



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1 dl sukker
ca 14 dl hvetemel

Fyll:
150 g smør
1 dl sukker
4 ts kanel

Pensling:
1 egg
litt vann

Pynt:
perlesukker

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. Bland så i sukker og mesteparten av melet. Elt deigen godt og hev til dobbelt størrelse (ca 45 min).

Rør i sammen alle ingrediensene til fyllet.

Del deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver på ca 25x40 cm. Smør på fyllet og rull leivene sammen fra langsiden.

Ha bakepapir i bunnen på to runde kakeformer (24 cm i diameter). Skjær hver rull i ca 3 cm tykke skiver. Sett skivene med snittflaten opp i ring i kakeformene med litt avstand i mellom (ca 8-9 stk i hver form). Etterhev i ca 30 min.

Pensle over kakene med sammenpisket egg og litt vann. Strø over rikelig med perlesukker. Stekes nederst i ovnen ved 200°C i 20-30 min. Har du varmluftsovn, kan du steke begge kakene samtidig i ovnen. La da kakene bytte plass i ovnen etter halve steketiden, slik at de blir mest mulig jevnt stekt. Avkjøl litt i formen. Ta kaken ut av formen og stek eventuelt opp-ned i noen minutter til hvis du synes at kaken virker litt deigete i bunn. Avkjøl helt.

Tips

Hvis du bare har en kakeform kan du lage den ene kaken ferdig først, og la den andre halvparten av deigen heve en ekstra gang.

Hvis du har noen bolleskiver til overs, eller bare vil lage en rund kake, kan du lage "Kanelboller" med resten ved å steke skivene for seg: Legg skivene enkeltvis på bakepapirkledd stekeplate. La de etterheve i 20 min. Pensle over med egg og strø over perlesukker. Stek midt i ovnen ved 225°C i ca 10-12 min.

Dropp egg til pensling hvis du vil ha eggfri kake. Pensle da bare med litt melk i stedet før du strør over perlesukker.

Se også "Bollekrans med kokos".

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

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