Safrankranser med pistasj og mandelmasse



Ingredienser

2,5 dl H-melk
100 g smør
50 g gjær
2,5 dl sukker
250 g kesam (se tips)
1 stort egg
1 gram knust safran (se tips)
ca 1 liter hvetemel

Fyll:
50 g pistasjnøtter
100 g mandelmasse (se tips)
100 g mykt smør
1 dl sukker

Fremgangsmåte

Varm opp melk og smøret til blandingen er lunken og rør ut gjæren i den. Tilsett sukkeret, kesam, safran og sammenpisket egg og rør blandingen jevn med en stålvisp. Bland til slutt i hvetemelet og elt deigen godt. Hev deigen lunt i 1 time.

Til fyllet hakket pistasjnøttene fint. Riv mandelmassen og rør den jevn med mykt smør og sukker.

Ha deigen på melet bakeplate og kjevle ut til stor avlang leiv som er ca 0,5 cm tykk. Smør på fyllet og dryss over pistasjnøttene. Brett deigen over på langsiden. Del den doble leiven i smale striper (ca 2,5 cm brede). Tvinn remsene og form til runde

kranser som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev i 15 min.

Pensle over med sammenpisket egg. Stekes midt i ovnen ved 225°C i 10-12 min, til kransene er gyldne.

Tips

Kesam i deigen gjør bollene ekstra saftige. 250 g tilsvarer ca 1 boks kesam.

Jeg har her brukt 2 poser finmalt safran som tilsvarer 1 gram. Bruker du i stedet safran i tråder kan du beregne en god klype som finknuses sammen med en sukkerbit før den tilsettes deigen.

Til fyllet kan du enten bruke kransekakemasse (grønn rull fra Odense), svensk mandelmasse (blå rull fra Odense) eller ekte marsipan (lilla rull fra Odense).

Gjærbaksten er super å fryse! Se også "Safransnurrer med appelsin og marsipan".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/safrankranser-med-pistasj-og-mandelmasse