Små påskekranser



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 5 dl melk
♥ 50 g gjær
♥ 1,5 dl sukker
♥ 2 ts kardemomme
♥ 15 dl hvetemel

Pensling:
♥ 1 egg

Pynt:
♥ melisdryss
♥ påskeegg (miniegg)

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (i underkant av 37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker og kardemomme. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. Elt deigen smidig.

La deigen heve tildekket i 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig.

Del deigen i like store emner, ca 90 gram deig per emne. Del hvert emne i to, som trilles ut til pølser som er ca. 30 cm lange. Tvinn pølsene og form dem til en krans.

Fest endene godt sammen. Gjenta med resten av emnene.

Legg kransene på bakepapirdekkede stekeplater. La dem etterheve i 30 minutter. Pisk sammen egget og pensle jevnt over kransene.

Stek kransene midt i ovnen ved 225°C i ca. 10 minutter. Avkjøl hvetekransene til de blir kalde.

Sikt over melis før servering og legg fargerike påskeegg i midten av kransene.

Tips

♥ Som all gjærbakst smaker kransene best når de er nybakte. De du ikke vil spise samme dag, kan gjerne puttes i fryseren. Gi dem et nytt melisdryss før servering, så ser de som nylagde ut.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sma-paskekranser