


Dansk vaniljlängd

Recept på klassiskt vetebröd som har en krämig vaniljfillning.

omkring 20 - 24 portioner

 Lite träning krävs

 up to 120 Min.



Ingredienser:

Deg:

omkring 6 dl vetemjöl
omkring 1 tsk kardemumma
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
125 g mjukt smör
1 dl mjölk
25 g jäst
2 st ägg

Fyllning:

5 dl vaniljkräm (färdigköpt eller hemlagad)
75 g Korinter (en påse)
100 g Dr. Oetker Suckat (en förpackning)

Topping:

1 st ägg (till pensling)
50 g Mandelspån (en påse)
omkring 2 - 3 msk pärlsocker

1 Gör så här:

Blanda vetemjöl, kardemumma och vaniljsocker. Smält smöret och tillsätt mjölken. Låt blandningen bli 37°C och tillsätt jästen som får lösas upp under omrörning. Tillsätt ägg och mjölblandningen i jästen och arbeta samman till en smidig deg.

2 Låt jäsa ca 45 min. Blanda samman vaniljkrämen under tiden.

3 Knåda degen på mjölat bakbord och forma en avlång rulle som kavlas ut till 5 mm tjocklek. Lägg vaniljkrämen i en sträng på mitten av degen och strö på korinter och suckat. Vik in sidorna mot mitten, pensla med ägg och strö över mandelflager och pärlsocker.

4 Lägg degen på en bakplåt och forma som en halvmåne. Låt jäsa ca 30 min.

5 Grädda vid 200°C i ca 25 min. Varmluftsgn gräddas vid 180°C. Baktiden kan variera något från ugn till ugn.