

Vetekrans med kanel och choklad

Recept på läckert god vetekrans med kanel och choklad. Ett fint alternativ till kanelbullen.

2 kransar    Lite träning krävs ● ● up to 140 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

100 g mjukt smör
2,5 dl mjölk
1 påse Dr. Oetker Torrjäst
1 dl socker
1 tsk kardemumma
1 tsk salt
8 dl vetemjöl

Fyllning:

75 g mjukt smör
0,75 dl farinsocker
2 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
2 tsk kanel
100 g hackad mörk choklad

Pensling:

1 st ägg

- 1 Tärna smöret så att det blir mjukare och mer lättarbetat. Värm mjölken till fingervarmt och tillsätt torrjästen. Rör om tills jästen har löst upp. Blanda mjölk med socker, kardemumma och salt och smör. Vänd ner hälften av mjölet och arbeta in lite luft i degen. Tillsätt resten av mjölet under omrörning. Låt jäsa i ca 45 minuter tills degen är dubbelt så stor.

- 2 Fyllning:

Blanda smör med farinsocker, vaniljpasta och kanel.

3 Utbakning:

Lägg hälften av degen åt sidan och gör en krans i taget. Kavla ut degbiten till en platta ca 33 x 50 cm. Bred på hälften av fyllningen och strö över hälften av den hackade chokladen. Rulla ihop längs långsidan. Gör ett snitt längs långsidans mitt och tvinna de båda ändarna och forma till en krans. Gör samma sak med den andra halvan av degen.



- 4** Grädda kransarna 220 grader i ca 15 minuter. Täck över kransarna med bakplåtspapper eller aluminiumfolie och grädda ytterligare 15 minuter.