

KLIPPEKRANS

2 dl lettmeik
50 g smør
 $\frac{1}{2}$ pk gjær
 $\frac{1}{2}$ dl sukker
 $\frac{1}{2}$ ts kardemomme
ca 5 dl hvetemel



Slik gjør du:

1. Smelt smøret, og hell oppi melka. (Væska ikke mer enn 37 grader)
2. Ha gjæra i bakebollen og hell oppi blandinga av smør og melk. Rør ut gjæra med en gaffel.
3. Dryss i sukker og kardemomme.
4. Mål opp mel og ha i litt og litt mens du rører. Rør til deigen slipper bollen.
5. Forhev deigen ca. 15 min.
6. Dryss litt mel på bordet og kjevl deigen til et bredt rektangel. (Samme som til kanelbollene)
7. Smør myk margarin utover deigen med en slikkepott.
8. Strø over kanel og sukker.
9. Rull deigen fast sammen til en pølse fra langsiden, og legg den med skjøten ned på en steikeplate.
10. Klipp dypt i "kransen" med ca $1 \frac{1}{2}$ cm mellomrom. Brett "bladene" vekselvis til høyre og venstre.
11. Etterhev klippekranen minst 15 min.
12. Pensle med vann.
13. Settes på rist for avkjøling etter den er steikt.



Steikes på 210 grader i 15-20 minutter

*Du kan smøre på melisglasur når klippekranen er kald hvis du ønsker.
Kuttes i serveringsstykker.*

