

# Flettet fastelavnskrans med perlesukker



Førstkommende søndag er det fastelavn og jeg gleder meg! Ikke at vi skal gjøre så mye spennende akkurat, men hallo? Luftig og søt gjærbakst med krem og syltetøy til frokost? Blir ikke stort bedre enn det. ☐



I denne oppskriften er det mye egg og smør, noe som gir det ferdige resultatet et briocheaktig preg. Jeg laget en krans og åtte boller, men du kan også lage to kranser eller bare boller. Godt blir det uansett!

**Du trenger:**

(1 krans og 8 boller, evt nok til to kranser)

**Til deigen:**

*25 g fersk gjær eller 0,5 pose tørrgjær*

*2 dl melk*

*2 egg*

*1 dl sukker*

*0,25 ts salt*

*1 ts kardemomme*

*100 g mykt meierismør*

*9-9,5 dl siktet speltmel (du kan bruke hvetemel, men da er det*

*mulig du trenger litt mindre mel)*

### **Fyll/topping:**

*1 egg til pensling*

*perlesukker*

*3 dl kremfløte (per krans eller 8 boller)*

*1 ts sukker (per krans eller 8 boller)*

*bringebær syltetøy (jeg hadde hjemmelaget)*



Ha alle ingrediensene til deigen i en eltebolle og elt deigen i 10 minutter. Etterhev under plast i omtrent en time. Del deigen i to like store deler. Del den ene delen i tre og rull hver del til en tynn og lang pølse på ca 60 cm. Flett sammen til en flette og ha litt vann på den ene enden før du dytter endene godt sammen. Legg over på et bakepapirkledd stekebrett og legg kanten av en smurt, rund springform (24-25 cm) rundt.

Etterhev under plast eller et rent kjøkkenhåndkle i 45 minutter.

Den andre halvdelene deler du i åtte like store deler og trill til runde boller. Legg på stekebrett med bakepapir og etterhev.

Pensle krans og boller med vispet egg og strø over perlesukker.

Sett ovnen på 200 grader. Stek kransen midt i ovnen i ca 18-20 minutter. Bollene kan du steke ca 12 minutter. Avkjøl på rist.

Pisk krem med sukker som du pleier. Det er viktig at kremen er litt stiv ellers flyter den fort ut. Del den avkjølte kransen i to på langs og smør på syltetøy på bunnen. Bre over pisket krem og legg lokket på.

**ET TIPS!** Skjær lokket i serveringsklare biter og pusle bitene på toppen av kremen, så er det enkelt å skjære pene stykker uten at krem og syltetøy blir klemt ut.

KOS DEG!

