

Kirstis eplekake

4 – 5 epler

150 g. mykt smør

180 g. sukker

4 egg

1 pk vaniljekrem (til kremkaker)

1,5 ts. Bakepulver

2 ts. Vaniljesukker

200 g. mel

Sukker, kanel og evt hakkede mandler til å strø på kaken

Rør smør og sukker hvitt. Rør inn egg, ett og ett av gangen. Ta i ca. 1/3 (eller litt mer) av vaniljekrem oppi deigen. Alt det tørre røres i. Hell i stor smurt kakeform med bakepapir i bunnen. Skrell eplene og del dem i passelig store båter (bruk gjerne epledele) Ta gjerne litt sitronsaft over Strø sukker, kanel og evt hakkede mandler over. Stek på 190 grader i 45 minutter. Veldig god med is til!

Kringle og Wienerbrød

5 dl. lunken melk

1,5 pk gjær (jeg bruker helst fersk gjær)

100 g sukker

2 egg

2 ts kardemomme

1 ts salt

1 kg hvetemel

500 g margarin til å kjevle inn i deigen. (Jeg har prøvd med meierismør, men synes Melange funker bedre)

Oppløs gjæren i melka. Tilsett sammenpiskede egg, salt, sukker og kardemomme. Ta i så mye mel at deigen enda er litt klisset, og hold av resten til utbaking. Rør alt godt sammen. La heve i ca ½ time.

Ta deigen ut på bakebordet. Arbeid den til det blir en smidig deig som kan bakes ut. Del deigen i to. Du gjør det samme med begge delene:

Kjevle ut til et rektangel. Bruk ostehøvel og fordel tynne skiver av kaldt smør på halvparten av rektangelet. Brett over, slik at smøret blir dekket og kjevle det inn. Gjenta dette en gang til.

Kjevle deigen ut til et langt rektangel, og pensle med smør. Kanel, rosiner og sukker strøs over. Rull sammen til en pølse som lages til en ring. Klipp hakk i kringla med saks, og brett kantene til hver side. Pensle med egg. Heves, og av og til tar det litt tid.

Stek ved 200 grader til den er pent lysebrun.

Det samme gjøres med deig nr.2. men her kan rektangelet være litt mindre langt. Det pensles også med smør, sukker, kanel og rosiner og rulles fast sammen. Heves. Så deles pølsen opp til wienerbrød. Kanskje litt høyere steketemperatur.

Det går også fint å dele inn til stenger. Stengene og wienerbrødene kan også fylles med tykt syltetøy eller vaniljekrem.

Lykke til!