

KLIPPEKRANS

150 gr smør eller margarin
4,5 dl melk
1 dl vann
50 gr gjær
1/2 ts salt
1 dl sukker
2,5 ts kardemomme
1 1/2 egg (det andre halve til pensling)
ca 900 gr hvetemel (ta noe av til utbaking)

Bland alt det tørre.
Smuldre marg/smør i melblandingen.
Varm melken og vannet til ca. 37 grader. Bland alt sammen til en deig. Heves tildekket i ca. 45 min.



Aslaug baker klippekrans

Fyll:
Ca. 125 gr smør
Ca. 1 dl sukker
2 ss kanel
Ca 150 gr mandel eller nøttekjerne

Ta deigen på bakebordet og del den i to. Ikke kna mel i deigen, men prøv å forme to lange pølser. Bruk kjevle sidelengs, så blir det to rektangulære stykker på ca 20 cm x 50 cm. Smør fyllet på og brett sammen. Før den over på steikebrett med bakepapir på. Klipp små blader på skrå, som legges annen hver vei.

Stekes på 200 grader.

Lykke til !

Aslaug Bartholsen