

# Kanel-valnøddekrans

2 stk.



● Op til 45 Min.



## 1 Gærdej:

Opvarm mælken så den er fingervarm og opløs gæren heri. Tilsæt sukker og kardemomme og rør det sammen. Tilsæt salt og derefter hvedemelet gradvist, hold lidt mel tilbage og tilsæt det kun, hvis dejen er meget klistret. Tilsæt det bløde smør og ælt dejen godt igennem i ca. 10 minutter. Lad dejen hvile under et fugtigt viskestykke et lunt sted i ca. 30 minutter.

## 2 Kanelremonce med valnødder:

Blend valnødderne, enten fint eller groft, alt efter smag. Kom smør, brun farin, kanelukker og blendet valnødder i en skål og rør det godt sammen.

## Ingredienser:

### Redskaber:

foodprocessor eller minihakker  
kagerulle  
saks  
Dr. Oetker teflon bagepense; 2,5 cm

### Gærdej:

2 ½ dl letmælk  
25 g gær  
50 g sukker  
2 tsk. kardemomme  
½ tsk. salt  
400 g hvedemel  
75 g blødt smør

### Kanelremonce med valnødder:

1 pose Dr. Oetker Valnødder (50 g)  
100 g blødt smør  
50 g brun farin  
75 g Dr. Oetker Kanelsukker

### Pynt:

æg til pensling  
Dr. Oetker Mandelflager  
Dr. Oetker Silver krymmel

**3 Samling og bagning:**

Tænd ovnen på 200 °C varmluft.

Del dejen i to lige store portioner. Rul den ene portion ud, så den har form som en rektangel. Fordel halvdelen af fyldet ud over dejen, men lad kanten på den ene langside være fri. Rul dejen sammen på den lange led, start fra den side hvor fyldet er smurt helt ud til.

Læg dejrullen over på en bageplade beklædt med bagepapir med samlingen nedad. Saml enderne, så dejen danner en krans. Klip stykker i ydersiden af dejkransen med 2 cm mellemrum, klip ikke dejen helt igennem, stykkerne skal sidde sammen ind mod midten af kransen. Fold skiftevis et stykke mod højre og et mod venstre, hele vejen rundt i kransen, således at det lidt ligneren fletning.

Gentag processen for den anden portion dej. Lad kransene hæve under et fugtigt viskestykke i ca. 40 minutter.

Pensl de to kranser med sammenpisket æg og drys med mandelflager. Bag dem 15-25 minutter. Drys kanel-valnøddekransene med Silver krymmel lige før servering.

**Tip:**

Hvis du ikke kan nå at spise begge kranser, så kom den ene i fryseren til en anden dag. Tø kransen op på køkkenbordet og lun den gerne i ovnen inden servering.