



---

## Kaniljestang

### Ingredienser

150 g smør  
3 dl melk  
50 g gjær  
1 dl sukker  
1 ts kardemomme  
1 ts bakepulver  
ca 500 g hvetemel

### Fyll:

4 ss sukker  
2 ss kanel  
5 dl vaniljekrem

### Pynt:

1 egg til pensling  
mandelflarn (kan sløyfes)

### Fremgangsmåte

Smelt smøret og ha i melken. Varm opp til lunken (37°C). Rør ut gjæren i væsken. Tilsett sukker, kardemomme og bakepulver. Bland så i hvetemelet til du får en smidig deig. Hev deigen i 45 minutter.

Kna sammen deigen og del den i to deler. Kjevle ut hver del til et rektangel som er ca 20x30 cm (med kortsiden vendende mot deg). Dryss over sukker og kanel. Legg så en tykk stripe med vaniljekrem i midten av hver lengde. Bruk en kniv og skjær snitter på skrå med ca 2 cm avstand på hver side av vaniljestripen. Brett så



snippene med deig inn over vaniljekrem, annen hver gang fra høyre og venstre side. Prøv og lukk vaniljekremen mest mulig inne i deigen så ikke vaniljekremen renner ut av hvetestangen under steking.

Legg stengene på bakepapirdekket stekeplate. Etterhev i 15 min.

Pensle så over hvetestangen med egg som er pisket sammen med en liten skvett melk eller vann. Dryss over mandelflarn og stek midt i ovnen ved 220°C i ca 15-20 min, til stangen er gjennomstekt og gylden på overflaten.

### **Tips**

Jeg bruker ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano fra Tine) som tåler steking veldig bra.

"Kaniljestangen" må gjerne pyntes med melisglasur etter at den er avkjølt.

Super hvetebakst å ha på lur i fryseren!

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kaniljestang>