

Adventskaka

En färggrann och läcker kaka som gör succé årligen!

Ugnsvärme 225 grader.

Vettedeg

50 g jäst för söta degar
5 dl mjölk
2 dl flytande margarin
2 pkt saffran
½ tsk salt
1 dl strösocker
1 ägg
17 dl vetenjöl

Fyllning

150 g riven mandelmassa
2 msk vatten

Till pensling

1 ägg

Till garnering

Pärsocker, flagad mandel

Gör så här

1. Blanda vetedeg enligt receptet ovan. Jäs i bunken 40 min.
2. Ta upp degen, knåda den lätt på bakbordet. Dela degen i två delar, och kavla ut varje del till ca 25x 50 cm:s storlek.
3. Blanda fyllningen, bred på och rulla ihop kakan.
4. Dela varje längd i ca 20 bitar. Ställ dem med snittytan nedåt i två smorda runda formar med löstagbar botten som är ca 25 cm i diameter.
5. Låt jäsa i ca 25 min.
6. Pensla med uppvispat ägg och strö på pärsocker och mandel.
7. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 20 minuter.