



Smultringer

Smultringer er en kjent og kjær julekake for både voksne og barn, og regnet som en av de sju slagene til jul

🕒 OVER 60

👨‍🍳 VANSKELIG

Slik gjør du

Deig

- ① Egg og sukker piskes til eggedosis
- ② Smelt smøret
- ③ Rør sammen resten av ingrediensene og rør til en smidig deig
- ④ Sett deigen kaldt i 1-2 timer. Ikke lag deigen for fast, for den vil tykne når den står kaldt
- ⑤ Trill ut deigen og lag passe store ringer. Alternativt kan du kjevle ut deigen til en leiv på 0,5-1 cm tykkelse. Stikk ut smultringer ved hjelp av en smultringutstikker eller ved hjelp av to glass i ulik størrelse

Steking i smult

- ⑥ Gjør ferdig alle smultringene før du varmer opp smulten og starter kokingen, da kan du ha full kontroll på stekeprosessen
- ⑦ Pass på å ha tilgjengelig et lokk til gryten slik at man kan være beredt hvis oljen tar fyr. Legg da på lokket og skru av varmen. Ikke forsøk å slukke med vann! Ikke la smultgryten stå ubevoktet
- ⑧ Pass på at fettene ikke blir for varmt. Hold en jevn temperatur på 160 - 170 °C. Du ser at smulten er varm nok ved å stikke skaftet av en tresleiv ned i gryten, det vil da boble rundt den. Stek gjerne en testsmultring først før du legger flere i gryten
- ⑨ Smultringene flyter opp når de klare til å snues. Bruk skaftet av tresleiven også til å snu smultringene når de har fått en jevn gyllen farge
- ⑩ Løft smultringene over på en rist med kjøkkenpapir for avkjøling når de er ferdig



Smultringene egner seg godt for å fryses og kan tas ut for tining ved behov gjennom julen. Smultringene tines lett, men kan gjerne også lunes litt i ovnen før servering

Ingredienser

1 - 1,2 kg	Møllerens Hvetemel siktet
3 stk	egg
600 g	sukker
2,5 dl	kremfløte
2,5 dl	rømme
50 g	smøre
2 ts	hjortetakksalt
1 ts	kardemomme
	smult å koke i

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet