

Klingeris uit Letland / Klingeris from Latvia



De boodschappen

1/2 theelepel saffraan
1 theelepel gist
120 ml slagroom
1 theelepel citroenrasp
1/2 theelepel zout
720 gram bloem

1/2 theelepel kardemom
120 gram kristalsuiker
1 vrije uitloop ei
1 theelepel sinaasappelrasp
60 gram boter

Topping: 1 vrije uitloop ei + 50 gram geschaafde amandelen

Bij een geboorte, een verjaardag of een andere belangrijke familiegebeurtenis wordt in Letland een Klingeris gebakken.

Klingeris uit Letland / Klingeris from Latvia

Zo maak je een Klingeris:

Doe de gist en saffraan samen in een kom, voeg 60 ml warm water toe en wacht op de bubbeltjes.

Rasp een theelepel citroen en sinaasappel.

Doe alle ingrediënten (behalve de rozijnen en de topping) in een mengkom, voeg ook het gistmengsel toe en mix.

Mix de rozijnen door het deeg en kneed het 10 minuten met de hand.

Kneedt het deeg in een bal als het soepel aanvoelt.

Leg het in een schone kom en dek de kom af met een warme theedoek.

Laat het deeg 1.5 uur rijzen tot de dubbele hoeveelheid.

Vorm er eerst een lange slang van en buig de slang in een krakeling.

Laat de Klingeris nog 30 minuten rijzen op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 175°C.

Bestrijk de klingeris met losgeklopt ei en strooi de amandelen erover.

Bak de klingeris +/- 40 minuten, laat hem dan afkoelen en bestrooi hem royaal met poedersuiker.

Labu apetiti!

Klingeris uit Letland / Klingeris from Latvia



Shopping list

1/2 teaspoon saffron
1 teaspoon dried yeast
120ml double cream
1 teaspoon lemon zest
1/2 teaspoon salt

1/2 teaspoon cardamom
120g caster sugar
1 free range egg
1 teaspoon orange zest
60g butter and 720g flour

Topping: 1 egg + 50g sliced almonds

In Latvia whether there is a birth, a birthday or any other important family event a Klingeris is baked.

Klingeris uit Letland / Klingeris from Latvia

How to bake a Latvian Klingeris

Place yeast and saffron together in a bowl.

Add 60ml warm water and wait for the bubbles to appear.

Grate a teaspoon lemon and a teaspoon orange skin.

Place all ingredients (except raisins and the topping) into a mixing bowl.

Add the yeast mixture too and mix it in.

Mix the raisins into the dough as well.

Knead the dough 10 minutes by hand.

Knead the dough into a ball when supple.

Place it into a clean bowl covered by a warm dishcloth.

Allow the dough to rise 1.5 hour or until doubled in size.

Form a long snake of dough then bend it into a pretzel.

Allow the Klingeris to rise for another 30 minutes.

Preheat the oven to 175 ° C.

Brush the Klingeris with whisked egg then sprinkle it with sliced almonds.

Bake it for approximately 40 minutes or until golden brown and cooked.

Allow the cake to cool on a wire rack and dust it generously with icing sugar.

Labu apetiti!