



Hvetekringler med sukkerdryss

Ingredienser

- ♥ 5 dl melk
- ♥ 150 g smør
- ♥ 125 g melis
- ♥ 50 g gjær
- ♥ 0,5 ts kardemomme
- ♥ 750 g hvetemel

Pynt:

- ♥ 1 egg
- ♥ 1 ss melk
- ♥ perlesukker



Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig.

Hev deigen i 30 minutter.

Del deigen opp i 15-20 biter.

Trill ut stenger som du former til kringler (se tips). Legg kringlene på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand mellom.

La kringlene heve lunt i 1 time, så de blir store og luftige.

Visp sammen egg og melk og pensle blandingen over kringlene. Dryss over rikelig med perlesukker.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca 10 minutter (se tips).

Avkjøl kringlene på rist.

Tips

- ♥ Husk at kringlene hever nokså mye, så du må trille stengene nokså tynne for at kringlene skal beholde fasongen under steking.
- ♥ For å få myke, luftige hvetekringler, er det viktig at du ikke steker dem for lenge. Kringlene skal selvfølgelig bli gjennomstekte, men ikke mer enn gylne i fargen.
- ♥ Det hvite perlesukkeret er som nevnt kjøpt i Sverige (fra Dansukker - de har det i de fleste matbutikkene). Jeg har foreløpig ikke sett dette perlesukkeret i norske butikker.
- ♥ Som all gjærbakst, smaker disse kringlene aller best samme dag de er laget. Kringlene er imidlertid fine å fryse.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22735>