



## Sukkerkringler

### Ingredienser

350 g hvetemel  
100 g melis  
250 g smør

### Pynt:

eggehvite  
rosafarget perlesukker



### Fremgangsmåte

Bland mel og melis. Smuldre i smør og kna deigen sammen (deigen kan også kjøres raskt sammen i food processor).

Del deigen opp i 60 emner. Trill hvert emne til tynne pølser som formes til små kringler. Pensle over kringlene med eggehvite og dypp de forsiktig i en skål med rosafarget perlesukker.

Legg kakene på bakepapirkledde stekeplater og stek dem gyldne midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

### Tips

”Sukkerkringler” oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Rosafarget perlesukker fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikker.

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

Source URL:

<http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sukkerkringler>