Kringle



Ingredienser

100 g smør
2 dl melk
1,5 dl matfløte (eller melk)
50 g gjær
1 dl sukker
1 ts kardemomme
0,5 ts hornsalt
ca 600 g hvetemel

Fyll:
50 g smør
4 ss sukker
2 ss kanel

Pynt:
1 eggehvite
25 g mandler
5 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melk og matfløte (kan byttes ut med melk) i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker, hornsalt og kardemomme. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Trill ut en lang pølse på i underkant av 1 meter. Kjevle ut pølsen til den er ca 15 cm bred. Smør over mykt smør og strø over sukker og kanel. Rull sammen til en fast pølse og flytt pølsen forsiktig over på en stekeplate dekket med bakepapir. Form pølsen til kringlefasong.

La kringlen heve seg luftig, ca 40 min. Pensle jevnt over kringlen med eggehviten og dryss over rikelig med hakkede mandler og perlesukker.

Stek kringlen på midterste rille i ovnen ved 200°C i 20 min. Avkjøl kringlen helt på platen.

Tips

Utfordringen når du lager en kringle, er å flytte den lange deigpølsen over på stekeplaten og så forme en noenlunde symmetrisk kringle. Jeg pleier å ha en hånd under midten av pølsen (som da blir midten øverst på kringlen) og ta tak med den andre hånden i de to endene. Ha stekeplaten rett ved siden av. Du kan klemme sammen og forme til på stekeplaten. Og husk: kringlen skal heve seg, så du må lage "hullene" i kringlen store nok, ellers vokser de sammen under steking. Men pytt, pytt - kringlen er kjempegod uansett!!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kringle