Kringle med eplemos



Ingredienser

50 g gjær
100 g smør
3 dl melk
1 stort egg
1 ts kardemomme
150 g sukker
500 g hvetemel

Fyll:
3 dl søt eplemos med biter

Pynt:
egg til pensling
perlesukker
melisdryss

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bakebolle. Smelt smøret i en kjele. Tilsett melken og varm opp blandingen til den er fingervarm (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Pisk sammen egget og bland i. Rør i sukker og kardemomme. Ha så i hvetemel og bland sammen til en løs deig. Heves i 1 time.

Trill deigen ut til en lang pølse som kjevles eller klappes ut til en avlang leiv (bruk ekstra hvetemel til utbakingen, så ikke deigen henger fast til bakebordet).

Smør eplemosen jevnt utover leiven, men ha mest i en stripe midt på. Rull sammen leiven og form den til en kringle eller ring på bakepapirdekket stekeplate. Pass på at skjøten ligger på undersiden, ellers renner eplemosen ut under stekingen.

Etterheves godt. Pensle med egg og strø over perlesukker. Stekes ved 200°C i 20-25 min.

Kringlen kan drysses med melis før servering.

Tips

Som all gjærbakst, smaker kringlen best nystekt. Det som ikke spises opp samme dag, pakkes enten godt inn i plast til dagen etter eller fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kringle-med-eplemos