Kringler



Ingredienser

150 g smør
2 ss sukker
4 ss kremfløte
4 dl hvetemel

Pynt:
eggehvite eller vann
perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Tilsett fløte og mel og kna deigen sammen.

Rull deigen ut til lange, tynne pølser. Form dem til kringler og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Pensle over med vann eller eggehvite (se tips) og dryss over perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 12 min. La kakene avkjøle på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

Hvis du vil ha eggfrie kaker, kan du pensle dem med vann. Personlig foretrekker jeg eggehvite fordi jeg synes at perlesukkeret henger bedre fast på kakene da.

"Kringler" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Deigen kan også formes til kranser, se oppskrift på "Kranser" på detsoteliv.no.

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

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