Totenkringler

Ingredienser



750 g hvetemel
125 g smør
125 g sukker
1,5 ts kardemomme
5 dl melk
25 g gjær

Pensling:
1 egg

Fremgangsmåte

Smuldre smøret i melet. Tilsett
sukker og kardemomme. Varm opp melken til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i den lunkne melken. Bland det våte med det tørre til en jevn deig. La den heve til dobbel størrelse, ca 1 time.

Bruk litt ekstra mel til utbakingen. Ha deigen på bordet og del den i 3 like store emner. Del hvert emne i 11-12 jevnstore biter. Trill hver bit i ca 15 cm lange pølser. Slå en enkel knute på og sett kringlene på bakepapirdekkede stekeplater

La kringlene etterheve godt i 15-20 min. Pensle over med sammenvispet egg. Stek dem deretter midt i ovnen ved 225°C i ca 12 min, til de er gyldne.

Tips

"Totenkringler" er fine å fryse!

Oppskriften er hentet fra boken til Ingrid Espelid som heter "Helt enkelt baking" (Gyldendal forlag, 2005).

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

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