Lettvintkringle



Ingredienser

125 g smør
2 dl sukker
1 egg
2 dl kremfløte
1 ts kardemomme
3 ts bakepulver
6-7 dl hvetemel
2 ss rosiner
2 ss sukater

Pensling og pynt:
1 egg
mandelflarn
perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Bland mel, bakepulver og kardemomme. Rør det tørre i smørkremen vekselsvis med kremfløten. Bland deretter inn rosiner og sukater.

Rull deigen til en pølse. Form den til en kringle på bakepapirdekket stekeplate. Pensle over med lett sammenpisket egg og dryss over mandelflarn og perlesukker.

Stek kringlen midt i ovnen ved 225°C i ca 20-25 min, til kringlen er gyllenbrun og gjennomstekt.

Tips

"Lettvintkringle" smaker best samme dag den er laget, men kan også fryses. Kringlen bør i så fall serveres samme dag som den er tint. Varm den gjerne opp littegrann i ovnen rett før servering.

- -

"Å, edel er kunsten å drive!
Jeg nyder hver stund jeg forspiller.
De skjønneste stunder i livet
er de da man intet bestiller."

(André Bjerke)

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

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