Hvetekringler med sukkerdryss



Ingredienser

♥ 5 dl melk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel

Pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ perlesukker

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig.

Hev deigen i 30 minutter.

Del deigen opp i 15-20 biter.

Trill ut stenger som du former til kringler (se tips). Legg kringlene på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand mellom.

La kringlene heve lunt i 1 time, så de blir store og luftige.

Visp sammen egg og melk og pensle blandingen over kringlene. Dryss over rikelig med perlesukker.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca 10 minutter (se tips).

Avkjøl kringlene på rist.

Tips

♥ Husk at kringlene hever nokså mye, så du må trille stengene nokså tynne for at kringlene skal beholde fasongen under stekingen.

♥ For å få myke, luftige hvetekringler, er det viktig at du ikke steker dem for lenge. Kringlene skal selvfølgelig bli gjennomstekte, men ikke mer enn gylne i fargen.

♥ Det hvite perlesukkeret er som nevnt kjøpt i Sverige (fra Dansukker - de har det i de fleste matbutikkene). Jeg har foreløpig ikke sett dette perlesukkeret i norske butikker.

♥ Som all gjærbakst, smaker disse kringlene aller best samme dag de er laget. Kringlene er imidlertid fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hvetekringler-med-sukkerdryss