Kanelkringle med glasur og mandler



Ingredienser

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

Fyll:
♥ 200 g smør
♥ 1 dl brunt sukker
♥ 2 ss kanel

Pynt:
♥ 300 g melis
♥ ca. 0,5 dl vann
♥ 1 dl mandelflak

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 (se tips). Elt deigen til den er smidig. La deigen heve i 30 minutter (dette er ikke absolutt nødvendig med denne deigen, men jeg pleier å gjøre det).

Bland imens sammen mykt smør, brunt sukker og kanel til fyllet.

Kjevle ut deigen til en stor, avlang leiv. Smør på kanelfyllet. Rull leiven sammen fra langsiden til en fast rull.

Ta en stor kniv (gjerne taggete brødkniv) og del lengden på midten.

Tvinn de to lengden sammen og form til en krans på en bakepapirdekket stekeplate.

La kringlen heve i ca. 20 minutter.

Pensle over kringlen med sammenvispet egg og dryss over perlesukker.

Stek kringlen midt i ovnen ved 210°C i ca. 20 minutter (se tips). Avkjøl.

Rør melis og vann sammen til en passe tykk melisglasur. Fordel glasuren over kringlen og dryss over mandelflak.

Del kringlen opp i passe store serveringsstykker.

Tips

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å kna og kjevle ut, og ikke løs og klissete.

♥ Dette blir en nokså stor kringle, og det er viktig at den blir helt gjennomstekt. Sjekk derfor dette ordentlig før du tar kringlen ut av ovnen. Følg med underveis i steketiden, og dekk eventuelt over kringlen med et stykke bakepapir eller aluminiumsfolie den siste delen av steketiden hvis du synes at kringlen begynner å bli for mørk på toppen.

♥ Kringlebitene er som sagt godt egnet til å puttes i fryseren. De tiner raskt og kan gjerne varmes kort i ovnen, så smaker de som nystekte igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kanelkringle-med-glasur-og-mandler