

KRINGLE

Kringle er klassisk dansk bagværk, som alle kan lave med denne skønne opskrift. Bages ved 200 grader i 10-15 minutter

•

Dej

- 300 g mel
- 200 g smør
- 3 spsk sukker
- 2 æg
- 1 spsk vand
- 50 g gær

Fyld

- 125 g smør
- 125 g sukker
- 125 g marcipan

Pynt

- æg eller mælk eller kaffe
- perlesukker
- mandelsplitter eller hakkede nødder

Smuldr gæren i en lille skål. Kom sukker og vand over og rør lidt til gæren bliver flydende. Smuldr smørret i melet.

Kom gæren og de 2 æg i og ælt dejen sammen. Kom eventuelt ekstra mel i, hvis dejen er for fedtet – skal kunne rulles ud.

Ælt eller rør fyldet sammen.

Del dejen i 2 og rul ud til 2 rektangler, og kom fyldet på – ikke helt ud til kanten på den ene lange side. Fold den ene lange side 2/3 ind, fold enderne lidt ind og slut af med at folde den lange ende uden fyld lidt ind over kringlen.

Pensl kringlerne med æg, mælk eller kaffe og drys med perlesukker og mandelsplitter eller hakkede nødder.

Sæt de 2 kringlestænger på en bageplade og lad dem hæve ca. 45 minutter.

Bages ved 200 grader i 10-15 minutter afhængig af tykkelse.

