



Kringle

Dej:

50 gram gær
1 spsk lunkent vand
2 æg
300 gram mel
50 gram sukker
1 knivspids salt
200 gram margarine

Fyld:

Remonce:
75 gram margarine
75 gram sukker

50 gram rosiner
50 gram sukat – kan undlades
50 gram knuste makroner

Pynt:

Æggestrygelse

Sukker (alm. sukker eller perlesukker)

Sådan gør du:

1. Dejen æltes sammen, tildækkes og hæver til dobbelt størrelse.
2. Dejen formes til en pølse, som rulles ud i ca. 15x85 cm.
3. Smør remonce på ca. midt på dejen, herpå fordeles rosiner, sukat og makroner.
4. Nu foldes de lange sider over fyldet, trykkes let ned, ikke for hårdt.
5. Nu løftes kringlen forsigtigt over på en smurt bageplade, og formes til en krans.
6. Kransen pensles, og drysses med sukker.
7. Bages ved almindelig ovn på 220°C eller varmluft på 180-200°C, i ca 12-15 minutter på midterste rille.