

Den gode kringle



Hansens opskrifter

Antal: 1 Portion

Ret : Kager

Fryseegnet : Ja

Ingredienser:

2	dl.	Vand
50	gram	Gær
		Salt
3	spsk.	Sukker
3		Æg
250	gram	Margarine
450	gram	Hvedemel

Til pensling:

8	spsk.	Sukker
50	gram	Hasselnøddeflager

Remonce:

250	gram	Margarine
225	gram	Sukker
		Kanel, stødt *
200	gram	Rosiner



Forklaring:

Vand, smuldret gær, salt, sukker, æg og blød margarine hældes i skål. Skal IKKE røres sammen! Skal stå 20-25 minutter og ulme.

Melet tilsættes - hold lidt tilbage - og blandes til lind dej. Tilsæt evt. ekstra mel. Hæves tildækket ca 30 minutter.

Udrulles på melstrøet bord til ca 1/2 cm tykkelse ca 50-70 cm. Deles i 4 lige store stykker.

Remonce:

Blødt margarine og sukker blandes med kanel efter smag og fordeles midt på de 4 stænger, rosiner drysses på. Dejen foldes ind over remoncen og enderne lukkes helt. pensles med sammenpisket æg og drysses med sukker og hakkede nødder. Sættes i 220 grader C. alm. ovn i 4 minutter. derefter skrues ned til 200 grader C. alm. ovn og bages i 10 minutter. Smager skøn lun og er meget velegnet til frysning!