

FESTKRINGLE:

INGREDIENSER:

100 g smør, smeltes
4 dl (= 400 g) melk
50 g gjær
1 egg
100 g kokosblomstsukker / rå rørsukker
1 ts kardemomme
½ ts bakepulver
650 g spelt, emmer eller dala landhvet, finmalt
eller siktet mel, evt. en blanding.



FRAMGANGSMÅTE:

- Smelt smøret og bland i melka (cirka 30 grader er en fin temperatur)
- Løs opp gjæra i melkeblanding og visp inn egget.
- Bland mel, bakepulver, kardemomme og kokosblomstsukker i en bakebolle.
- Ha væsken i melblanding og elt for hånd i 3-5 minutter eller på sakte fart med maskin.
- La heve en times tid.
- Lag mandelfyllet til kringla.
- Rull ut en stor pølse av deigen og kjevle den ut; 90 cm lang og 30 cm bred.
- Ha mandelfyllet (fyll 1) på den ene halvdel av langsiden, og vaniljekrem (fyll 2) på den andre halvdel.
- Eventuelt bruk kun mandelfyllet og smør det utover hele leiven.
- Rull leiven sammen som en rullekake. Start å rulle inn på siden med vaniljekremen. Kleb den godt sammen og tett godt i endene. Kle et stekebrett med bakepapir og ta først den ene enden av pølsa over på stekebrettet, deretter den andre delen, samtidig som du former det til en kringle eller en ring. Pass på å få brettet ned mot stekebrettet.
- La etterheve i 45 minutter. Pynt med topping 1.
- Stekes nederst i ovnen på 200 grader i cirka 20 minutter.
- Avkjøles på rist.
- Ha evt. på melisglasur (topping 2), om du ønsker det.

FYLL 1:

2 eggehviter
150 g melis
200 g mandler, males
-Bland alt godt sammen.

FYLL 2:

3-5 dl vaniljekrem, ferdigkjøpt eller hjemmelaget. (Jeg brukte ferdigkjøpt)

Topping 1:

1 egg, vispes sammen med gaffel
1 dl. grovhakkede mandler
1-2 ss rå rørsukker
-Pensle kringla med egget og dryss rørsukker og hakkede mandler på toppen.

Topping 2:

1 eggehvite og nok melis til at det blir nokså tykk melisglasur (ca. 150 g).
Kringla pyntes med glasur etter at den er avkjølt.