Selskapskringler med marsipan



Ingredienser

50 g gjær
125 g smør
5 dl melk
1 egg
1 dl sukker
1,5 liter hvetemel

Fyll:
300 g ekte marsipan (se tips)
200 g mykt smør

Pensling:
1 egg
1 ss melk

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker og sammenpisket egg. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Lag imens klar fyllet: Pisk sammen marsipanen oppdelt i biter og mykt smør (bruk elektrisk mikser eller food processor).

Del den ferdighevete deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver på ca. 25 x 50 cm. Smør på marsipanmassen. Rull leivene sammen fra hver av langsidene til du møtes på midten. Skjær ca 15 skiver av hver rull. Sett skivene på bakepapirkledd stekeplate. Etterhev kringlene i 15 - 30 minutter, gjerne over damp (se tips).

Pisk sammen egg og litt vann med en gaffel og pensle de etterhevede kringlene. Stek kringlene midt i ovnen ved 225°C i ca 10 minutter, eller til de er gylne.

Tips

Det er viktig at du bruker ekte marsipan, som inneholder minst 50% mandler. Dette fås kjøpt i merket Odense (lilla pakning) eller du kan bruke hjemmelaget marsipan. Figurmarsipan smelter under steking og egner seg derfor dårlig som fyll.

Et smart triks er å etterheve gjærbakst over vannbad. Kok opp en stor kjele med vann og sett stekeplaten med bollene over kjelen. Dampen gjør at bollene hever flott allerede etter ca 15 min.

Selskapskringlene er kjempefine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/selskapskringler-med-marsipan