Skutekringle



Ingredienser

50 g gjær
125 g smør
3 dl melk
125 g sukker
2 store egg
600 g hvetemel

Fyll:
3 ss aprikossyltetøy
100 g rosiner
100 g sukater

Pensling:
1 egg

Pynt:
3-5 dl melis
1 ss sitronsaft
1 ss vann

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret i en liten kjele. Bland med melken og varm opp til lunken. Løs opp gjæren i dette. Ha i sukker, sammenpiskede egg og til slutt hvetemelet. Kna deigen smidig. Hev på et lunt sted i 30 minutter.

Ha deigen på bakebordet (bruk eventuelt litt ekstra mel til utbakingen). Trill deigen til en lang pølse (ca 90 cm). Kjevle den flat (ca 20 cm bred). Smør aprikossyltetøy på midten og fordel rosiner og sukater over leiven. Pensle kantene med egg (dette gjør at skjøtene henger bedre sammen). Rull sammen til en lang pølse og brett kantene godt inn på undersiden, slik at deigen henger godt sammen.

Form pølsen til en kringle på bakepapirdekket stekeplate. Etterhev kringlen i ca 20 min. Stek nederst i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl helt.

Rør sammen melisglasur og smør over den avkjølte kringlen før servering.

Tips

Det er lurt å ha aprikossyltetøy bare i midten på leiven, for da holder syltetøyet seg godt inni kringlen under stekingen. Pass på at skjøten på pølsen er på undersiden, slik at kringlen blir helt tett og ikke åpner seg under stekingen.

Kringlen er fin å fryse uten melisglasur. Den kan også fryses med glasur, men du risikerer da at glasuren skaller noe av ved tining. Den blir imidlertid like god for det.

- -

Så länge skutan kan gå
(Evert Taube)

"Så länge skutan kan gå,
så länge hjärtat kan slå,
så länge solen den glittrar på böljorna blå,
om blott en dag eller två
så håll till godo ändå,
för det finns många som aldrig en ljusglimt kan få.

Och vem har sagt att just du kom till världen
för att få solsken och lycka på färden:
att under stjärnornas glans
bli purrad ut i en skans,
att få en kyss eller två i en yrande dans?

Ja, vem har sagt att just du ska ha hörsel och syn,
höra böljornas brus och kunna sjunga?

Och vem har sagt att just du ska ha bästa menyn
och som fågeln på vågorna gunga?

Och vid motorernas gång
och i fall vakten blir lång,
så minns att snart klämtar klockan för dig sitt "Ding, Dong"!
Så länge skutan kan gå,
så länge hjärtat kan slå,
så länge solen den glittrar på böljorna blå.

Så tag med glädje ditt jobb, fast du lider.
Snart får du vila för eviga tider,
men inte hindrar det alls
att du är glad och ger hals,
så kläm nu i med en verkligt sjusjungande vals.

Det är en rasande tur att du lever, min vän,
och kan valsa omkring uti Havanna.
Om pengarna tagit slut, gå till sjöss omigen
med Karibiens passadvind kring pannan.

Klara jobbet med glans.
Gå i land någonstans.
Tag en kyss eller två i en yrande dans.
Så länge skutan kan gå.
Så länge hjärtat kan slå.
Så länge solen den glittrar på böljorna blå."

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/skutekringle