Bakepulverkringle



Ingredienser

150 g smør
150 g sukker
2 egg
2 dl melk
0,5 ts kardemomme
1,5 ss bakepulver
500 g hvetemel
1,5 dl rosiner
1 dl sukater (kan sløyfes)

Pynt:
litt eggehvite
15 stk mandler
perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene. Bland i melken og sikt i hvetemel, bakepulver og kardemomme. Bland inn rosiner og eventuelt sukater og rør deigen lett sammen (dette skal bli en nokså klissete deig).

Bruk to spiseskjeer og legg deigen i klatter formet som en kringle på bakepapirdekket stekeplate. Pensle lett over med litt eggehvite og dryss over hakkede mandler og perlesukker.

Stek kringlen midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min, til kringlen er gyllenbrun og gjennomstekt. Avkjøles til lunken. Serveres nystekt!

Tips

"Bakepulverkringle" egner seg godt til frysing. Kringlen bør i så fall serveres samme dag som den er tint. Varm den gjerne opp littegrann i ovnen rett før servering.

Se også oppskrift på "Bakepulverring", "Saupkringle" og "Lettvintkringle".

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

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