Kringle med makronfyll



Ingredienser

50 g gjær
100 g smør
5 dl melk
1 ts kardemomme
100 g sukker
ca 800 g hvetemel

Fyll:
200 g makronfyll (1 pk fra Freia)
3 ss kokende vann

Pensling:
1 egg
litt melk

Pynt:
mandelflarn

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bakebolle. Smelt smøret i en kjele. Tilsett melken og varm opp blandingen til den er fingervarm (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Rør i sukker og kardemomme. Ha så i hvetemel og bland sammen til en jevn deig. Heves i 1 time.

Trill deigen ut til en lang pølse som kjevles eller klappes ut til en avlang leiv som er ca 20 cm bred (bruk ekstra hvetemel til utbakingen, så ikke deigen henger fast til bakebordet).

Bland makronfyllet med kokende vann. Legg en stripe av makronfyllet langs midten av leiven og rull den sammen.

Form rullen til en kringle på bakepapirdekket stekeplate. Pass på at skjøten ligger på undersiden, ellers renner makronfyllet ut under stekingen.

Etterheves godt. Pensle med egg som er pisket sammen med litt melk. Strø over mandelflarn til pynt. Stekes ved 185°C i ca 30 min.

Tips

"Kringle med makronfyll" egner seg godt til frysing.

Se også oppskrift på "Makronboller", "Makronstang" og "Hvetekake med makronfyll".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kringle-med-makronfyll