Saupkringle

Ingredienser



500 g hvetemel
1 ts hornsalt
2 ts bakepulver
1 ts kardemomme
125 g sukker
4,5 dl kulturmelk
75 g rosiner

Pynt:
1 egg til pensling
perlesukker

Fremgangsmåte

Bland mel, hornsalt, bakepulver, kardemomme og sukker. Rør i kulturmelk og så rosiner. Det blir en bløt deig.

Form deigen til en kringle på bakepapirdekket stekeplate (se tips). Pensle over med sammenpisket egg (se tips) og dryss over perlesukker.

Stek kringlen midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min, til kringlen har fått gylden farge. Serveres nystekt!

Tips

Deigen er bløt og vanskelig å trille. Det enkleste er å sette deigen på stekeplaten i kringlefasong med to spiseskjeer. Alternativt kan du forsiktig trille ut deigen til en lengde som formes til en kringle på platen, men du trenger da sannsynligvis litt

ekstra hvetemel. Deigen vil uansett flyte litt utover under stekingen.

Vil du ha kake helt uten egg, kan du sløyfe penslingen og i stedet drysse perlesukker rett på kaken.

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

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

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