

Kringlen fra verdenspressen

Ingredienser:

400 g mel
240 g margarine
50 g gær
2 spsk. Sukker
2 dl mælk

Fyld:

150 g margarine
100 g knuste makroner (eller kransekagemasse)
200 g sukker

Gæren udrøres med sukkeret i et fad.

Den smeltede margarine tilsat mælken (blandingen skal være lunken) røres i gæren.
Melet æltes i (dejen er meget blød).

Stilles til hævnning et lunt sted, til dejen er ca. dobbelt så stor.

Efter hævnningen slås dejen ned og æltes sammen igen.

Formes til en kringle på bradepanden.

Det sammenrørte fyld fordeles, og dejen lukkes omkring fyldet.

Pensles med sammenpisket æg og drysses med groft sukker og mandler.

Efterhæver ca. ½ time og bages i ovnen ved 230 grader ca. 30 min. Til den er gylden.

(Grete Dyekjær)