

Kringle med marcipan

Opskrift til 10-12 stykker

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

90 minutter

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

Kringledej

- 25 g gær
- 3 dl mælk (eller havredrik)
- 65 g smør
- 1 lille tsk. salt
- 3 spsk. sukker
- 1 æg
- 550 g hvedemel

Remonce

- 150 g marcipan
- 130 g smør
- 100 g sukker
- evt. rosiner

Toppen

- 1 sammenpisket æg
- 1 håndfuld hasselnøddeflager
- 2-3 spsk. perlesukker

Sådan gør du

1. Start med at lave dejen til din kringle: smuldr gær ned i en skål (jeg bruger en røremaskine til at røre dejen)
2. Varm mælk og smør op så det bliver lunkent, og hæld det over i skålen, rør rundt til gær er opløst
3. Tilsæt salt, sukker og æg og rør let rundt
4. Kom melet i og ælt igen. Dejen skal være elastisk og slippe kanterne, så er den for våd – tilsæt lidt mere mel. Rør dejen godt i 6-7 minutter.
5. Klip en frysepose op og kom denne over skålen samt et viskestykke, og lad dejen hæve i skålen i 45 minutter.

6. Imens kan du lave din remonce, ved at blande marcipan, smør og sukker i en anden skål
7. Når dejen er hævet til dobbeltstørrelse, rulles den ud til en stor firkant.
8. Remoncen smøres ud i midten (tilsæt evt. rosiner også, hvis du vil) og dejen rulles som en roulade, kom plastikposen og viskestykket over og lad dejen efterhæve i 30 minutter
9. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
10. Du kan sagtens undlade næste step, men jeg synes det giver et ret fint og anderledes look: klip i kringlen i små hak i begge sider. Ikke så du klipper igennem, men bare så man åbner lidt ind til midten.
11. Pensl med et sammenpisket æg og drys med hasselnøddeflager og perlesukker
12. Bag i midten af ovnen i ca. 15 minutter til den er gylden