



Kringlor utan krängel

Nu när hösten börjar ta sitt grepp på riktigt och de första snöflingorna dansat genom den kalla luften kan det passa bra att krypa upp i favoritfätöljen framför brasan med en kopp värmande dryck. Dessa härliga kringlor passar utmärkt till såväl kaffe som te och varm choklad. Det är ett recept som jag, Anders Carlsson, fått av min gammelfaster Karin och kringlorna blir luftiga och mycket goda.

Till ca 45 kringlor:

*50 g jäst
200 g margarin
4 dl mjölk
1 ägg
1 dl socker
1 krm salt
1 krm hjorthornsalt
1,2 l vetemjöl + 1 dl till utbakning.*

225 graders ugnsvärme

Smält smöret och blanda med mjölken, värm till 37 grader. Rör ut jästen i degvätskan och tillsätt sedan ägg, socker, salt, hjorthornssalt och det mesta av vetemjölet. Arbeta ihop till en smidig deg och tillsätt ev. mer mjöl om det behövs. Låt degen jäsa i ca 30 minuter. ta ur degen på mjölat bakbord och dela den i 45 bitar. Rulla ut varje bit och forma till en kringla. Lägg kringlorna på bakplåtspappersklädda plåtar och jäs dem ytterligare ca 30 minuter. grädda i mitten av ugnen i 5-7 minuter, tills kringlorna fått en gyllenbrun yta. Låt dem kallna på bakgaller. Pensla ovansidan på kringlorna med lite smält smör och doppa dem i strösocker innan de ska ätas.



*Trevlig höst och lycka till!
Önskar familjen Åkerblad
och köksmästare Anders Carlsson*

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg
Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52
www.akerblads.se info@akerblads.se