

Mor Lizzi's opskrifter.

Kringle med marcipan.

Ingredienser:

Dejen:

300 g. mel,
200 g. margarine,
1 spsk. sukker - smuldres,
50 g. gær,
2 spsk. koldt vand,
2 æg piskes sammen.

Fyld:

100 g. sukker,
100 g. margarine,
marcipan,
rosiner

Dej:

Gæren opløses i det kolde vand, og æltes sammen med resten af ingredienserne.
Stilles koldt i 2-3 timer.

Fyld:

Ingredienserne blandes sammen og når den afkølede kringle er blevet rullet ud eller trukket i form på en plasticpose fordeles fyldet på midten af kringlen hvor efter man folder dejen henover. Man kan evt. blande 1 spsk. mel i fyldet for at holde det bedre på plads (som min gamle far konditoren) lærte mig. Kringlen bages ved 200 grader C i 15 – 20 min.

Tips:

Kringlen er super god og den bliver ikke ringere af at blive frosset.

