

Opskrift på Kanelkringle

1 Portion - Tilberednings tid: 25 Minutter - Bagetid: 20 Minutter

Ingredienser:

275 g hvedemel
50 g smør /margarine
1 dl lunkent vand
25 g gær
1 æg
2 spsk. sukker
¼ tsk Salt

Fyld:

80 g smør /margarine
80 g sukker
1 tsk kanel

Sådan gør du:

- 1) Hak mel og smør sammen. Gær udrøres i lunkent vand, derefter tilsæt æg, sukker og salt.
- 2) Bland alle ingredienser. Dejen æltes og udrulles i en aflang firkant.
- 3) Fyldet blandes sammen og smøres ud på den udrullede dej.
- 4) Dejen rulles sammen til en pølse, tildækkes og hæver i 30 minutter på en bageplade.
- 5) Tænd oven på 200 grader.
- 6) Sæt kringlen midt i den forvarmede ovn.
- 7) Kringlen bages i 20 minutter ved 200 grader.

TIPS

Pynt kringlen med glasur og evt. krymmel.