

Kringle

500 g. mel
1 tsk. Salt
250 margarine
1½ dl. Mælk
50 g. gær
2 æg
6 spsk. sukker
1 dl. Rosiner
Pynt: Mælk og perlesukker



Margarinen smuldrer i det meste af melet.
Lun mælken, så den er fingervarm. Rør gæren ud i mælken og pisk æggene i. Rør og ælt det hele sammen til en smidig og blank dej. (Hold lidt mel tilbage)
Lad dejen stå lunt i ½ time.

Slå dejen ned og ælt det sidste mel i. Form en kringle eller krans. Kringlen pensles med mælk og drysse med sukker.

Bages ved 200⁰ i 20 – 30 minutter.