

Julekringle

*Det er ikke til at komme udenom den klassiske julekringle – heldigvis.
Denne er fyldt med en lækker marcipanremonce og søde rosiner.*

Du har brug for følgende ingredienser:

75 g. smør (lurpak, rigtig smør)
½ dl. fløde
25 g. gær
1½ spsk. sukker
½ tsk. salt
2 æg
Ca. 300 g. hvedemel

Marcipanremonce:

100 g. marcipan
100 g. flormelis
100 g. smør (lurpak, rigtig smør)
75 g. rosiner



Du skal også bruge:

1 sammenpisket æg til pensling samt perlesukker

1. Smelt smørret i en gryde. Kom fløden i. Når det er fingervarmt, kommes det i en skål, og gæren røres ud heri. Rør sukker, salt og æg i. Tilsæt melet, og ælt dejen sammen. Lad dejen hæve tildækket i cirka 1 time et lunt sted med et klæde over.
2. Rul dejen til en 70 cm. lang pølse. Rul den flad, så den får en bredde på cirka 10 cm.
3. Marcipanremonce: Riv marcipanen på råkostjernet, Rør flormelis, smør og marcipan sammen, og smør det på dejen i en 5 cm. bred stribe på midten. Drys rosiner over, og fold dejen ind over fyldet, så det bliver lukket godt inde.
4. Form den lange pølse til en kringle. Læg kringlen på en bageplade. Lad kringlen efterhæve i cirka 15 minutter. Pensel med æg, og drys med perlesukker. Bag kringlen ved 100 grader i cirka 30 minutter på anden nederste oven-ribbe.

Dansk-Julehygge.dk