

Danmarks bedste kringle

Sidste efterår havde Søren Ryge en skelsættende oplevelse. Han smagte hjemmebagt kringle, der var så god, at han var nødt til at bage den selv. Søren Ryge besøgte Anne Magrethe i Hirtshals. En ganske almindelig kogekone, der bager en ualmindelig fantastisk kringle:

Opskrift:

2 dl lunkent vand

300 g margarine

1 pakke gær

3 spsk sukker

3 æg

Sættes til hævnning i 20 min.

450 g mel æltes i med hænderne

hævning igen i 1/2 time

rulles ud og deles i 4 stænger

Remonce af:

225 g margarine

225 g sukker

kardemomme eller kanel rosiner og evt. tynde æblebåde

pensles med æg og drysses med sukker og nødder

hæves i 15 min.

Bages i 14 min. ved 220 grader.