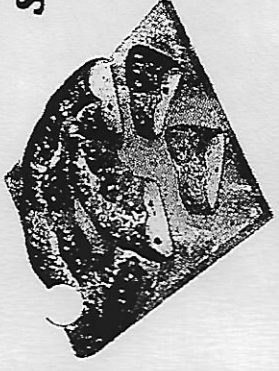


Til fan fra Amo

SUPER ~ 6.00

Klassisk dansk bagværk

Amo har gennem årene udarbejdet en lang serie af klassisk dansk bagværk. Bag på den gule Amo pose vil du i den kommende tid finde mange af disse opskrifter. God fornøjelse!



Søndagskringle

Dette skal du bruge:

300 g Amo hvedemel, 200 g smør eller margarine, 50 g sukker, 50 g gær, 2 æg og 1/2 tsk. kardemomme.

Fyld: Remonce af 100 g smør eller margarine, 100 g sukker og 50 g marcipan samt 50 g rosiner. Pynt: Groft sukker og mandler eller glasur.

1. Gæren opløses i æggene, og de øvrige ingredienser tilsættes. Æltes til en ensartet dej. Hæver til dobbelt størrelse lunt og tildækket ca. 20 min.
2. Dejen ruller ud 15 cm bred og 100 cm lang (eller i tre størger à 30 cm).
3. Fyldet røres sammen og smøres på midten af dejen. Rosiner drysses på. Hold den ene side ind over dejen og derefter den anden.
4. Formes til en kringle og anbringes på en smurt bageplade med folden opad. Efterhæver til dobbelt størrelse lunt og tildækket ca. 30 min.
5. Stryges med æggestrygelse og drysses med hakkede mandler og tesukker.
6. Bage tid: Sættes i en 220° forvarmet ovn ca. 20 min. på midterste rille.



Tips! Når du bager gærbrød

1. Dit gærbrød godt. Efter 4-5 minutters æltetid, vil den blive glat og smidig.
2. Gærmængden i kringlen kan evt. halveres og udrøres i kold mælk. Hvis du gør det, kan kringlen ligge i køleskab til den skal bages - evt. natten over. Så har du friskbagt kringle til kagebordet uden stress og jag.
3. I gærbrød med meget fedtstof smuldrer margarinen altid i melet, ellers vil det lægge sig som en hinde om gærcellerne, så dejen ikke kan komme til at arbejde.

Genvej til en enklare lækker kringle

I stedet for selv at blande fyld til Søndagskringlen helt fra bunden, kan du prøve at bli de følgende fyld: 100 g Amo Kransekageblanding, 50 g sukker og 100 g margarine. Det giver om muligt en endnu finere søndagskringle. Amo Kransekageblanding fås hvor du plejer at købe Amo.