

(4 personer)

Jordbærkoldskål

6 frosne jordbær
 $\frac{1}{2}$ l kærnemælk
 $\frac{1}{2}$ dl piskefløde
 $1\frac{1}{2}$ ss sukker

Jordbærrene moses med en gaffel og blandes med kærnemælk og fløde.

Koldskålen smages til med sukker.

Serveres med kammerjunkere.

Hvis man har mange bær, kan man skive nogle stykker i til sidst.

KRINGLE

125 g mel
 $\frac{1}{4}$ ts salt
 $\frac{1}{4}$ ts kardemomme
40 g margarine
 $\frac{1}{4}$ dl mælk
20 g gær
 $\frac{1}{2}$ æg
2 ss sukker

50 g blødt margarine
25 g sukker
3 knuste makroner

Dejen tillaves som almindelig gærdej. Hviler 2-3 minutter. - Imens røres sukker og margarine sammen til fyld. Dejen udrulles så den er ca. 15 cm bred.

Fyldet lægges midt på dejstykket, og siderne foldes op omkring. Kringlen hæver tildækket ca. 30 min. Pensles med æg og drysses med sukker. Bagetid: ca. 20 min ved 225°.