Kringel- sønderjysk

300 g mel

100 g margarine

50 g gær

1 spsk. Sukker

½ ts salt

1 æg

1 dl mælk

Lun mælken. Rør gør ud deri. Bland resten af ingredienserne i melet. Ælt godt sammen. Hæver i ca. 15 min.

Dejen deles i 2 kugler. Rulles 15x25 cm. Smør remonce i midten. Læg sammen og sættes på plade. Hæver igen ca. 20 min. Pensles med æggestrygelse (sammenpisket æg/vand) . Drysses med sukker/mandler.

Remonce: (falsk marcipan) 100 g margarine, 100 g sukker, 1 spsk. mel. lidt mandelessens. Mos 1 stor kogt afkølet kartoffel i. Evt. rosiner. evt.

Pynt: Mandler og perlesukker el alm. sukker.

Bages midterste rille v 220 gr i 12-15 min. (til den er gyldenbrun – evt. mere tid)

Tips: Vent med at tilsætte salt, til dejen er ældet i 4 min. (har med bæreevne i dejen at gøre)

Remonce kan udskifte sukker med farin i stedet for.

Hvis man vil have falsk marcipan, tilsættes den alm. remonce 1 stor kogt kold most kartoffel + et par dråber mandelessens)