

## Luksuskringle med æblefyld

Arbejdstid: 1 time  
Hævetid: 1½ time  
Bagetid: 18 minutter  
Fryseegnet

50 gr. Gær  
1 dl mælk eller fløde  
2 æg  
100 gr sukker  
250 gr blødt smør  
ca. 500 gr mel  
2 tsk stødt kardemomme  
½ tsk salt

### Fyld:

1 usprøjtet citron  
4 spsk sukker  
3 spsk rasp  
3 spsk rosiner  
1 spsk stødt kanel  
4 æbler

### Pynt:

50 gr smeltet smør  
2 spsk perlesukker  
50 gr mandler eller nødder snittede

Smuldr gæren i lun mælk eller fløde og tilsæt æg, sukker og blødt smør. Tilsæt mel (hold lidt tilbage), kardemomme og salt og ælt dejen sammen – den skal være blød og smidig. Lad den hæve tildækket til dobbelt størrelse ca. 1 time

Riv skallen af citronen og bland den med sukker, rasp, rosiner og kanel.

Skræl og udkern æblerne og skær dem i små tern. Vend dem sammen med fyldet.

Vend dejen ud på et meldrysset bord og form den til en pølse. Klap eller rul den ud til et 15 cm bredt bånd ca 90 cm langt. Smør dejen med smeltet smør og drys fyld langs midten. Fold dejen op omkring fyldet og form dejpølsen til en kringle eller krans på en bageplade med bagepapir.

Lad den hæve tildækket ca. ½ time.

Varm ovnen op til 225 grader (200 grader varmluft) Pensl overfladen med smeltet smør og drys med perlesukker og mandel- eller nøddeflager. Bag kringlen i 16-18 minutter (måske lidt længere) – skru ned til 200 grader (180 grader varmluft) efter ca. 10 minutter.