

Kringle med æblekompot og kanel

14 - 16 portioner

 for let øvede

● Op til 45 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

rivejern
kagerulle
Dr. Oetker teflon bagepensel; 2,5 cm

Kringledej:

25 g gær
1 dl lunken vand
1 æg str. M/L
2 spsk. sukker
½ tsk. salt
150 g smør
400 g hvedemel

Æblefyld med kanel:

2 æbler (ca. 300 g)
2 spsk. vand
3 tsk. Dr. Oetker Kanelsukker
100 g marcipan

Pynt til kringle med æblekompot og kanel:

æg til pensling
Dr. Oetker Kanelsukker
Dr. Oetker Hasselnødeflager

1 Kringledej:

Rør gæren ud i det lunke vand til det er helt opløst. Tilsæt derefter æg, sukker og salt og rør det hele sammen.

Kom smør og mel i en stor skål og smuldr smørret ind i melet. Tilsæt gærblandingen og ælt det hele godt sammen til en ensartet dej. Tilsæt evt. en smule mere mel, hvis dejen er for klistret men pas på, at dejen ikke bliver for tør. Kom et rent og fugtigt viskestykke over dejen og stil den til hævnings et lunt sted i ca. 1 time.

2 Æblekompot med kanel:

Skræl æblerne, fjern kernehuset og skær dem i mindre, mundrette stykker. Kom vand, æblestykker og kanelsukker i en gryde og kog det i ca. 10 minutter. Æblerne skal være bløde, men skal holde formen og ikke blive til mos. Tilberedningstiden varierer imellem æblesorter og kommer også an på æblestykkernes størrelse.

Riv marcipanen på den grove side af et rivejern.

3 Formning af kringlen:

Ælt dejen let igennem og rul den til en firkant på ca. 20 x 50 cm. Brug evt. lidt mere mel til at sørge for, at dejen ikke klister fast til bordet. Læg dejen over på en bageplade med bagepapir, læg dejen diagonalt på pladen, ellers kan kringlen ikke være der.

På langsiden af dejen skæres eller klippes der skrå indhak, med en længde på 4-5 cm, ind i begge sider af dejen. Således at der er en stribe dej i midten, der ikke er skåret, hvor fyldet kan placeres (se evt. billede). Dejstrimlerne skal bruges til at lave fleteffekten.

Fordel den revne marcipan på midten af dejen. Kom derefter æblekompotten på. Flet strimlerne ind over fyldet: start med den øverste strimmel i højre side og fold den skråt henover fyldet. Gør det samme med strimlen på venstre side. Fortsæt på denne måde indtil alle strimlerne er brugt og fyldet er dækket. De overskydende dejender foldes ind under bunden af kringlen.



Kom et rent og fugtigt viskestykke over kringlen og lad den efterhæve i ca. 15 minutter.

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

4 Pynt og bagning:

Pisk ægget let sammen. Pensl kringlen med æg og drys med kanelsukker og hasselnøddeflager.

Bag kringlen midt i ovnen i ca. 25 minutter, til den er lysebrun og gennembagt.

Bagetid: ca. 25 minutter

Tip:

Kringlen er bedst dagen den er bagt, men ellers lun gerne eventuelle rester i ovnen.

Opskriften er udviklet af vores ambassadør Bianca og du kan se hvad hun skriver om opskriften på hendes [blog](#).