

## Cleek - 2 kringler med marcipanremonce - Søren Ryge's TV program

### INGREDIENSER:

- Kringledej: 600 gr. økologisk hvedemel  
300 gr. blødt smør  
2 dl. Mælk  
2 æg  
50 gr. Gær  
2 spsk. Sukker  
1 tsk. Salt  
2 tsk. Kardemomme
- Remonce: 200 gr. Marcipan  
200 gr. blødt smør  
200 gr. Sukker (evt. 1 tsk. Kanel, hvis det ønskes)
- Pynt: 1 æg  
Perlesukker  
Ca. 50 gr. grofthakkede mandler



### SÅDAN GØR DU TRIN FOR TRIN:

#### Kringledej.

2. Kom mælk og smør i en gryde og lad smørret smelte stille og roligt.
3. Når smørret er opløst i mælken og har er på ca. 37° (håndvarmt), opløses gæren heri.
4. Tilsæt sukker, salt, æg og kardemomme og rør det godt rundt.
5. Tilsæt det meste af melet og ælt dejen godt sammeni hånden eller på en maskine.
6. Det sidste mel tilsættes alt efter dejen, der skal være blød/lind og lige slippe fingrene.
7. Lad dejen hæve tildækket i ca. 45 minutter.

#### Remonce:

1. Riv marcipanen groft på et rivejern.
2. Kog lidt vand og smut mandlerne
3. Hak de smuttede mandler groft.
4. Bland nu blød smør, revet marcipan og sukker sammen i en skål og stil det tilside.

#### Form dejen:

1. Når dejen er hævet færdig slår du dejen ned på bordet, og deler dejen i to ens stykker.
2. Rul dem ud som to rektangler med en længde på ca. 30 cm. og ca. 40 cm. i bredden.
3. Inddel bredden på 40 cm. i tre dele, midt stamme, højre og venstre side slidses som grene så det ligner et juletræ, fordel halvdelen af remoncen på midten (se foto).
4. Fold nu den ene ende (stammen på juletræet) ind over remoncen, og flet så skiftevis dejen (grenene) ind over hinanden.
5. Placer kringlen på et stykke bagepapir og efterhæve i ca. 30 minutter.
7. Forvarm ovnen til 180° grader varmluft.
8. Når kringlerne er hævet, pensles med sammenpisket æg og drysses med perlesukker og hakkede mandler.
9. Bag kringlerne ved 180° grader varmluft i ca. 25-30 minutter eller til de er flotte gyldne.
10. Stil kringlerne til afkøling, inden de skæres ud og serveres.

Til 16 personer - Tid i alt: 120 min. - Forberedelse: 30 min. - 450 kalorier pr. 100g