Kvinnekringle!

Jeg er ingen stor kvinnesaksforkjemper, men jeg kjører hardt på enkelte områder på hjemmefronten.

Fanesakene mine er:

1. *Yoghurtbegre skal kastes, ikke forlates på kjøkkenbenken.*

2. *Man har ikke ryddet opp selv om man har båret alt fra bordet til kjøkkenbenken.*

Ellers er jeg selvsagt takknemlig for at andre tidligere har kjempet og gått i tog for meg og andre damer i Norge. Mange av oss har det veldig godt, heldigvis, pensjonspoeng og slankepress til tross. Men de fleste andre steder i verden har kvinner det svært ugreit og traurig og jeg skulle ønske at 8. mars her i Norge kunne handlet litt mer om dem.

Så det så.

Hva slag mat er så en kvinnedag verdig? Det man har aller mest lyst på selvfølgelig!

Klippekranskringle:

150 gram smør i terninger

5 dl melk

1 egg, samt ett til pensling

50 gram gjær (jeg brukte tørrgjær i dag, the cat's out of the bag, Bollefrua bruker tørrgjær)

150 sukker

900-1000 gram hvetemel

2-3 ts kardemomme

1 ts salt

smør, sukker, kanel og finhakkede mandler til fyll

Ha gjær, salt og melk i bakebollen først og tilsett så alt

unntatt smør og elt i 10 minutter. Så har du i smøret og elter 10 minutter til (deigen skal være jevn og smidig). Hev under plast i minimum en time eller til dobbel størrelse. Elt i ett minutt og ha deigen på bakebord/kjøkkenbenk. Kjevle ut et gigantisk rektangel på et bord eller en kjøkkenbenk og smør et lag med smør. Strø over raust med sukker, kanel og mandler og rull deigen forsiktig sammen på langs så du får en lang pølse. Form den som en sirkel over på et bakepapirkledd stekebrett og la den stå å heve i ca 20 minutter.

A circle of life

Og NÅ kommer det kuleste:

Finn en saks og klipp deigen nesten helt igjennom. Brett deigbiten bak og til siden. Flytt saksen va 1 cm og klipp en gang til, men denne gangen legger du deigbiten bak og på motsatt side. Omtrent sånn:

Etter klippingen lot jeg kringlen stå en ti minutters tid og komme seg til hektene igjen, før jeg satte den midt i ovnen på 175 grader. Jeg lot min stå i ca 25 minutter od da var den perfekt. MEN du må huske å banke på kringlen for å høre om den har en hul lyd. Rå kringle er liksom litt nedtur. Avkjøl på rist.