Mormors beste bakepulverkringle



Det er sommer, det er ferie og jeg forsøker å leve enkelt. Du vet. Jeg gjør ikke mer enn jeg må. Jeg er slapp på grensesetting, isspising og tar ingen unødvendige konflikter. Jeg prøver å leve i nuet og holder bekymringene på armlengdes avstand.

For det kommer tidsnok.

Alt hverdagsstyret, de stressfulle morgenene, matpakkene, julekortene jeg aldri får lagd, frosne bilvinduer jeg må skrape. Og de fire kiloene jeg burde gå ned.

Men alt det er lenge til. For én sommerdag er lang som et helt liv i juli. Og det livet skal være godt.

Så for all enkelhets skyld. Lag en bakepulverkringle! Denne nydelige kringlen smaker godt og det tar deg ikke mer enn ca 30 minutter fra du begynner til den er ferdig stekt.

Og barna elsker den akkurat like mye som jeg gjorde da mormor bakte den til meg som liten jente.

Du trenger:

125 g mykt smør

1 dl sukker

1 egg

1 dl melk

250 g siktet hvetemel

0,5 ts kardemomme

2 ts bakepulver

Til toppen:

1 egg, sammenvispet

perlesukker

Slik gjør du:

Sett ovnen på 200 grader.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Pisk smør og sukker luftig og pisk så inn egget. Rør også inn melken. Tilsett så mel, bakepulver og kardemomme og bland deigen raskt sammen. Ha mel på kjøkkenbenken og hvelt deigen over på melet. Form deigen til en pølse og så en rustikk runding. Deigen er litt klissete, men med melet så går det greit. Sett over på stekebrettet. Pensle med egg og strø over perlesukker. Det er også godt med hakkede mandler (ca 12

mandler er nok).

Stek midt i ovnen i ca 20 minutter. Avkjøl på rist.

KOS DEG.

