

# Mormors bakepulverkringle

beste



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.



---

**Kanongod kringle!**



Vet du hva jeg sitter her og tenker på? Nei, selvfølgelig vet du ikke det. Men det skal jeg jammen fortelle deg! Jeg tenker: "Hvorfor i all verden baker jeg ikke kringler oftere?". Eller bør jeg kanskje gå enda lenger? Hvorfor baker ikke verden kringler oftere!? Det er noe så sabla trygt og traust over kringler, en sirkel av luftig gjærbakst og tradisjon, tjuke skiver av kjærlighet og kanel. Også smakte denne så fantastisk godt! Det er nesten så jeg tenker at hadde navnet mitt vært Kari, så kunne jeg vært tilbøyelig til å døpe om denne bloggen til KringelKari! (Nå bør du lage en slik blogg om du leser dette og heter Kari. Jeg bare nevner det). Men fra spøk til baking. Bak denne kringlen, så skjønner du hva jeg mener. Kringle er kult. selv om man bare heter Astrid og er en skarve Bollefrue. ☐

**Du trenger:**

**Til deigen:**

*ca 375 g siktet hvetemel*

*100 g meierismør*

*45 g sukker*

*finrevet skall av ca 0,5 sitron*

*2,5 dl melk*

*0,5 pakke gjær (fersk eller tørr)*

**Til fyllet:**

*2 rause ss mykt meierismør*

*2 ss sukker*

*1 toppet ts kanel*

*ca 4 ss rosiner (kan sløyfes)*

*ca 25 hasselnøtter eller mandler, hakket*

*sammenvispet egg til pensling*

*evt perlesukker*

Ha alle ingredienser til deigen i en eltebolle og elt i ca 5 minutter. Hvis deigen virker svært klissete kan du tilsette en og en spiseskje mel til deigen begynner å slippe bollen. la så deigen heve under plast i en time.

Ha deigen på benken og trill til en lang pølse. Klem den litt flat og kjevle den ca 20 cm bred, slik at du får et langt og litt smalt rektangel. Rør sammen smør, sukker og kanel og bre utover leiven. Strø over nøtter og rosiner. Rull sammen på langsiden til en lang pølse. Del den i to på langs på midten og tvinn de to delene om hverandre. Legg i en sirkel på et bakepapirkledd stekebrett og knip endene godt sammen. La heve under plast i ca 40 minutter. Sett ovnen på 200 grader. Pensle med egg og strø over perlesukker. Stek midt i ovnen i ca 25

minutter eller til gyllen og har en hul lyd når du banker på den. Avkjøl på rist. KOS DEG.



---

**Himmelsk solskinnsbollekake –  
gjærbakst til fest!**



Er du glad i kanelboller? Da er dette kaken for deg! For dette er egentlig en kjempe stor kanelbolle med vaniljekrem på toppen og litt melisglasur. Jeg serverte denne i bursdagsfest og fikk masse skryt. Prøv du også! ☐

### **Partybolla:**

*1,75 dl melk*

*0,5 dl vann*

*0,5 dl mykt smør*

*ca 7,5-8,5 dl siktet hvetemel*

*0,5 dl hvitt sukker*

*1 pose tørrgjær*

*0,5 ts salt*

*1 egg*

## **Fyll:**

*2,5 dl brunt sukker*

*1 ss malt kanel*

*1,25 dl mykt smør*

## **Topping:**

ca 2-3 dl vaniljekrem

evt melisglasur

Smelt smøret på lav varme. Ha i melken og varm til alt er lunkent. Ha så 6 dl av melet, sukkeret, gjær og salt i en eltebolle. Tilsett egg og melk/smør. Bland godt. Spe først i 1,5 dl mel og elt i fem minutter. Ha i litt mer mel om deigen er veldig klissete, den skal være glatt og ikke tørr. La deigen heve under plast i omtrent en time. Rør i mellomtiden sammen ingrediensene til fyllet. Ha deigen på benken og kjevle den til et rektangel. Smør fyllet utover leiven. Rull til en pølse på langs og klem kanten sammen så den forsegles. Snurr sammen til en tett spiral og legg på et stekebrett kledd med bakepapir. La etterheve i en time. Dytt deigen forsiktig litt ned på toppen, så den er litt flatere der. Fordel vaniljekrem over spiralen. Sett ovnen på 190 grader, over- og undervarme. Stek kaken i ca 25 minutter til den er gylden og har en hul lyd når du banker på den. Avkjøl på rist. Pynt med melisglasur! KOS DEG.





---

**Ibens kanelstang**



Som du kanskje har fått med deg, har vi fått et barn til. En datter. Iben. Det gjør noe med deg, et lite spedbarn. Det gjør i allefall noe med meg. Jeg mister tidsbegrepet, jeg går i butikken i pysjamas. Jeg sover, jeg våker, jeg gråter. Over spilt melk. Jeg er kald og varm, svetter og fryser, kjefter og nyser. Jeg er overveldet, kortluntet, livredd, euforisk. Full av hybris, utmattet og energisk. Og hormonene. Det finnes ingen medisin mot det jeg har, men det finnes noe som hjelper. Gjærbakst. Ja, det hjelper i grunnen mot det meste. Særlig hvis du slenger med sukker, kanel og vaniljekrem. Og det gjorde jeg. Selvfølgelig.

**Ibens kanelstang (for hormonelle og andre trengende):**

(3 stenger)

**Deig:**

*1,75 dl lunkent vann*

*3/4 pakke gjær*

*35 g sukker*

*1 ts salt*

*1 ts kardemomme*

*1 egg*

*ca 400 g hvetemel*

*35 g mykt smør*

**Fyll:**

*200 g sukker*

*200 g MYKT smør*

*6 ss kanel*

**Vaniljekrem:**

*0,5 liter h-melk*

*3 ss maisenna*

*2 eggeplommer*

*3 ss sukker*

*frø av en vaniljestang*

*1 sammenvispet egg til pensling*

*hakkede nøtter å strø over (pekan, hasselnøtter eller mandler)*

*evt melis glasur*

Begynn med å lage vaniljekremen. Ha maisenna i en liten kopp med noen spiseskjeer av melken. Rør til en jevning. Ha eggeplommer, resten av melken, vanilje og sukker i en gryte og

kok opp under konstant omrøring. Tilsett jevningen litt etter litt. La koke i ca tre minutter mens du fortsetter å røre. Kremen vil tykne enda mer når den blir kald. Når den er ferdig kokt, legger du en plastikkpose tett inntil kremen slik at det ikke slipper til noe luft. (Dette forhindrer snerk). La stå i romtemperatur til den er lunken og sett den så i kjøleskapet.

Lag deigen ved å ha vann, smør, sukker, gjær, salt, kardemomme og egg i en eltebolle. Tilsett mel litt etter litt til du har en smidig deig som ikke er for klissete. Elt til sammen ca 10 minutter. Sett til heving under plast i 40-60 minutter.

Rør sammen ingrediensene til fyllet.

Del deigen i tre like store deler. Kjevle hvert emne til et rektangel på ca 30×15 cm. Smør en tredjedel av fyllet på leiven, men styr unna kantene. Fordel en tredjedel av vaniljekremen oppå. Brett deigen inn på lengd, ca en tredjedel inn. Brett den andre siden over på bretten du allerede har laget slik at de overlapper hverandre. Flytt over på stekebrett dekket med bakepapir. Bruk en saks til å klippe snitt i deigen på oversikten med ca 3-4 cm mellomrom. Brett flikene til annenhver side, så det blir en slags flette. (Se bilde under). Sett til etterheving under plast i ca 40 minutter. Sett ovnen på 210 grader.



Når flettene er ferdig hevet, pensler du dem med egg og strør over hakkede nøtter (valgfritt). Stek midt i ovnen i ca 15-17 minutter. Avkjøl på rist. Stangen kan virke litt "deigete" når den er varm pga alt fyllet. Når den avkjøles blir den litt fastere. Pynt med litt melisglasur før servering, hvis ønskelig. Kos deg!



---

## 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 kvinnetidag 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 finhakke 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 og 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.



