



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

FØDSELSDAGSKRINGLE

INGREDIENSER:

Ca. 16-20 personer

500 g Amo Hvedemel
75 g margarine (mælkefri)
50 g gær
1 æg
Ca. 2 ½ dl risdrik
1 spsk. sukker (25 g)
1 tsk. salt (5 g)

Remonce fyld: 150 g margarine (mælkefri) og 150 g sukker

Til pensling: Sammenpisket æg



SÅDAN GØR DU:

Lun risdrikken (fingervarm) og opløs gæren heri.

Tilsæt melet og de øvrige ingredienser og ælt til dejen er glat og ensartet.

Del dejen i to lige store dele, og form dem til kugler. Lad dem hvile et par minutter og rul herefter de to kugler dej ud til to stænger af ca. 15 x 40 cm.

Rør remoncen sammen og smør det på midten af dejen. Bøj den ene side ind mod midten og derefter den anden. Læg de 2 stænger på en bageplade med bagepapir med folden opad.

Lad kringlen hæve lunt og tildækket ca. 30 minutter, mens ovnen forvarmes til 220°C (varmluft 200°C).

Pensl med sammenpisket æg og bag kringlen ca. 20 minutter. Pynt med glasur når kringlen er kold.