

Vandkringle 6 stænger	
Ingredienser	Fremgangsmåde
2 1/4 dl håndvarm vand - eller ½ vand og ½ mælk 50 g gær ca. 880 g mel 1 æg 50 g sukker 5 g salt 5 g kardemomme 265 g margarine eller smør	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Rør gæren ud i den håndvarme væske 4. Tilsæt de øvrige ingredienser - hold evt. lidt mel tilbage 5. Ælt dejen godt - den skal være blød og smidig 6. Del dejen i 6 lige store stykker - vej dem evt. 7. Ælt hvert stykke til en glat dej 8. Lad dem hvile i 5 min. 9. Rulles ud i rektangler - ca. 15x30 cm 10. Sprøjt en tyk streg remonce midt på og glat den ud 11. Sprøjt nu creme (bare pulver creme - uden fløde) midt på og glat det ud 12. Hvis du vil have kanel eller andet i også, kommes det i nu 13. Nu folder du hver ende ca. 1 cm ind (så den ligesom lukkes) 14. Så folder ud den ene lange side halvt ind over 15. Herefter folder du den anden lange side ind over, så den kommer til at ligge ca. 1 cm ind over den første lange side 16. Tryk den let ned, så dejen lukkes helt (for at holde fyldet inde) 17. Lægges på bageplade med bagepapir med sammenføjnngen nedad - har du af-lange aluforme kan de bruges 18. Tryk dejen let med pege- og langefinger 19. Hæver i ca. 1 time 20. Tænd ovnen på 200 grader 21. Bages i ca. 20 min. 22. Kan sagtens fryses - både rå og bagt 23. Hvis du fryser dem rå, tager du dem ud af fryseren om morgenen og lader dem stå og hæve (i flere timer)
Vandkringle har mange andre navne. Men fælles for dem er, at de er lavet af en bløddej og er fyldt med remonce og creme. Så kan du komme kanel, rosiner, nougat, eller hvad du nu kan lide i. Du kan drysse overfladen med nøddeflager og perlesukker, eller du kan lægge glasur på, når den er bagt. Mulighederne er mange, så det er helt op til dig - og hvad du har i skabet.	