

Kaffekringlor

Recept efter Thilda Jacobsson, hushållerska hos Wendela och Signe Hebbe.

*Af en vanlig skorpdeg kaflas ut en fyrkant
Bredes smör och tages ej för mycket
Af varje lager 3 dubbel
Därpå litet på längden
Fås då 2 slag
Kaflas därpå uti fyrkant
Skäres långa remsor som snos i form af kringlor*

Så här gjorde vi:

125 gr smör+25 gr smör rumsvarmt
5 dl mjölk
50 gr jäst för söta degar
½ tsk salt
¾ dl socker
2-3 tsk stött kardemumma
1 ägg
13-14 dl vetemjöl

Smält smör i en kastrull, häll i mjölken och värm till 37°. Smula ner jästen i en bunke. Rör ut jästen med litet degspad. Tillsätt resten av degspadet, salt, socker och det mesta av mjölet, blandat med bakpulver. Litet mjöl sparas till utbakningen. Arbeta ihop till en smidig deg. Jäs övertäckt i ca 40 min.

Bearbeta degen ungefär som en smördeg.

Kavla ut degen till en fyrkant. Bred ett tunt lager smör på densamma. Vik degen i tre delar.

Kavla ut och vik en gång till i tre delar fast på längden. Kavla ut igen till en fyrkant.

Därefter skäres eller sporras ut långa remsor som snos och formas till kringlor.

Kringlorna läggs på plåtar med bakplåtspapper att jäsa i 25 – 30 min under bakduk.

Vi penslade med ett uppvispat ägg och strödde över lite pärlsocker, även om det inte stod i receptet. Gräddas i 225°-250° ugn i 8 – 10 min.

Vår kommentar:

Resultat blev mycket luftiga och goda kaffekringlor.

De är mycket populära i vår familj, där de kallas: "Moster Thildas Kaffikringlor"

