



## Kringle med eplemos

### Ingredienser

50 g gjær  
100 g smør  
3 dl melk  
1 stort egg  
1 ts kardemomme  
150 g sukker  
500 g hvetemel

### Fyll:

3 dl søt eplemos med biter

### Pynt:

egg til pensling  
perlesukker  
melisdryss

### Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bakebolle. Smelt smøret i en kjele. Tilsett melken og varm opp blandingen til den er fingervarm (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Pisk sammen egget og bland i. Rør i sukker og kardemomme. Ha så i hvetemel og bland sammen til en løs deig. Heves i 1 time.

Trill deigen ut til en lang pølse som kjevles eller klappes ut til en avlang leiv (bruk ekstra hvetemel til utbakingen, så ikke deigen henger fast til bakebordet).



Smør eplemosen jevnt utover leiven, men ha mest i en stripe midt på. Rull sammen leiven og form den til en kringle eller ring på bakepapirdekket stekeplate. Pass på at skjøten ligger på undersiden, ellers renner eplemosen ut under steking.

Etterheves godt. Pensle med egg og strø over perlesukker. Stekes ved 200°C i 20-25 min.

Kringlen kan drysses med melis før servering.

### **Tips**

Som all gjærbakst, smaker kringlen best nystekt. Det som ikke spises opp samme dag, pakkes enten godt inn i plast til dagen etter eller fryses.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kringle-med-eplemos>