



## Totenkringler

### Ingredienser

750 g hvetemel  
125 g smør  
125 g sukker  
1,5 ts kardemomme  
5 dl melk  
25 g gjær

Pensling:  
1 egg



### Fremgangsmåte

Smuldre smøret i melet. Tilsett sukker og kardemomme. Varm opp melken til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i den lunkne melken. Bland det våte med det tørre til en jevn deig. La den heve til dobbel størrelse, ca 1 time.

Bruk litt ekstra mel til utbakingen. Ha deigen på bordet og del den i 3 like store emner. Del hvert emne i 11-12 jevnstore biter. Trill hver bit i ca 15 cm lange pølser. Slå en enkel knute på og sett kringlene på bakepapirdekkede stekeplater

La kringlene etterheve godt i 15-20 min. Pensle over med sammenvispet egg. Stek dem deretter midt i ovnen ved 225°C i ca 12 min, til de er gyldne.

### Tips

"Totenkringler" er fine å fryse!

Oppskriften er hentet fra boken til Ingrid Espelid som heter "Helt enkelt baking" (Gyldendal forlag, 2005).

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/totenkringler>