

Eller Småländska Rågkringlor gjorda med honung.

Receptet ger 80 kringlor, 4 bakplåtar går det åt.

Detta recept finns publicerat i diverse böcker, men här är det ändrat så att kringlorna görs på honung istället. Kanongott. Går fint att styckfrysa. Perfekt att ta fram och tina när man får oväntat besök. Bra hållbarhet även ofrysta.

OBS: Använd bakplåtspapper - bränner gärna fast rejält annars.

Bra att ha med till kaffet när man är ut i skogen.



Gör så här:

Smält smöret och värm en del av mjölken. Lös upp saltet och honungen. Blanda i resten av mjölken för att temperera till fingervarmt och lös jästen.

Ingredienser

- 1 l mjölk
- 100 gr smör
- 2 tsk salt
- 2-2,5 dl honung (eller sirap)
- 2,3 l rågsikt
- 1 pkt jäst för söta degar
- ca 5 dl vetemjöl special

Arbeta samman vätskan med rågsikten ordentligt till en ganska lös deg. Minst 5 minuter med maskin.

Låt jäsa degen ca 30 minuter. Det gäller att man ser att jäsningsen verkligen kommer igång. De som har problem med detta recept verkar inte få igång jäsningsen. Honung kan verka hämmande på jästen. Då får man låta det stå lite extra, gärna varmt.

Arbeta in vetemjölet i degen på bakkbordet. Ganska fast deg. Arbeta ut till enkla avlånga kringlor. Liknar en hare med öron och ansikte. Sätt på ugnen på 225 grader. Låt jäsa på plåten under duk 30 minuter. Grädda tills fin färg. Nästan pepparkaka. Ca 13 minuter. Pensla de varma kringlorna med honungsvatten. Låt svalna på galler under duk.

Serveringsförslag

Servera med kall mjölk, ost och honung. Kaffe och varm choklad går bra också.

Källa

Denna artikel kommer från en tråd på forumet: <http://www.alternativ.nu/index.php?topic=9580>

Författare:

- [Anders Larsen](#) (19 edits)
- [Adoby](#) (2 edits)