



- 50 g jäst
- 200 g smör el margarin
- 4 dl gräddmjölk
- 1 ägg
- 1 1/4 dl socker
- 1 krm salt
- 1 krm hjorthornssalt
- ca 13 dl vetemjöl

Pensling och garnering:

- smält smör el margarin
- 1 dl socker
- 1 msk vaniljsocker

Gör så här:

Smula ner jästen i en bunke.

Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölken och låt det bli fingervarmt (37 gr)

Häll blandningen över jästen och rör om så att den löser sig ordentligt.

Arbeta in socker, salt, hjorthornssalt, ägg och det mesta av mjölet. Knåda degen tills den är blank och smidig. Låt läsa under bakduk ca 30 min.

Stjälp upp degen på lätt mjölat bakbord och knåda den på nytt blank och smidig. Dela degen i ca 40 bitar. Rulla ut dem till längder och forma till kringlor. Lägg dem på bakplåtspapper och låt jäsa under bakduk ca 30 min.

Grädda mitt i ugnen ca 8 - 10 min i 225 gr.

Blanda samman socker och vaniljsocker till garnering.

Pensla kringlorna smält smör el margarin. Doppa dem sedan i sockerblandningen. Kringlorna går att frysa men vänta då med garneringen.