

# Mormor-kringle med marcipanremonce



## *Antal*

To buede stænger på hver sin bageplade

## *Dej*

75 g smør

2 dl mælk

50 g gær

1 æg

1/2 tsk salt

100 g sukker

1 lille tsk stødt kardemomme

ca. 600 g hvedemel

## *Remonce*

200 g sukker

400 g marcipan

100 g blødt smør

**Derudover:** 1 æg til pensling, samt perlesukker og hakkede nødder eller mandler til pynt.

## *Fremgangsmåde*

Smelt smørret og hæld det over i skålen med mælk. Opløs gæren heri. Tilsæt salt, sukker, æg og kardemomme. Herefter æltes melet godt i og du får en lækker elastisk, duftende dej. Den skal så hæve i en times tid.

Riv marcipanen og ælt den godt sammen med de andre ingredienser til remoncen.

Rul dejen ud til 2 plader på ca. 18 cm i bredden og 50 cm i længden. Remoncen smøres på i midten af pladen (altså i hele længden). Så foldes siderne op så de mødes i midten og kringlen flyttes over på bagepladerne. Pensl med æg og pynt med perlesukker og mandler/nødder.

Bages ca. 30 min ved 175 grader (almindelig ovn),