

Albykringle ☐ eller Hagegalkringlen?

Skrevet av Solfrid

torsdag 02. november 2006 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:55

(Her er to forslag på oppskriften)

800g mel
400g skikkelig godt smør
5 dl melk
100g gjær
2 egg

Blandes, heves i 30 min.

Fyll
250g smør
400g melis
Litt vaniljesukker

Deigen deles i tre, kjevles ut, smør på fyllet. Brett over og legg i langpanne. Etterheves 20 min. Stekes ca 30 min 180 grader.

[Originaltråden](#)

Oppskrift 2

Deigen:
600 g hvetemel
100 g margarin
1/2 liter melk varmes til 37 grader
100 g gjær
50 g sukker og 2 egg røres sammen

Arbeid sammen ingrediensene til deigen, la heve.

Fyll: 200 g sukker 200 g smør 1 ts vaniljesukker røres hvitt

Halvparten av deigen i langpanne. Hell på fyllet og legg resten av deigen oppå Strø hakkede mandler og perlesukker på.

200 grader 25 minutter

Jeg kjenner igjen hakkete mandler og perlesukker fra galleri F15. Denne oppskriften har litt margarin istedenfor masse, mye smør i deigen. Og den har sukker istedenfor melis i fyllet. Så en sammenligning er jo artig.

[Originaltråden](#)