

# Norwegischer Mittsommernachtskringel

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Hefeteig, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

## *FÜR DEN VORTEIG*

---

200	Gramm	Mehl
400	ml	Lauwarme Milch
2	Pack.	Trockenhefe

## *FÜR DEN TEIG*

---

600	Gramm	Mehl
2	Teel.	Kardamom
1	Teel.	Salz
250	Gramm	Zucker
200	Gramm	Weiche Butter

## *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

2	Teel.	Zucker
3	Teel.	Zimt
70	Gramm	Gehackte Mandeln
1	Handvoll	Schwarze Rosinen (alle Zutatenmengen für die Füllung Können je nach Geschmack Variiert werden)

## *AUSSERDEM*

---

1		Ei
200	Gramm	Puderezucker
40	ml	Wasser, ca.

### **Anleitung:**

Fuer den Vorteig die Milch vorsichtig auf Koerpertemperatur erwaermen. Waehrenddessen Mehl und Trockenhefe mischen. Wenn die Milch lauwarm ist, mit dem Mehl und der Hefe verruehren. Die Schuessel abdecken und den Vorteig an einem warmen, nicht zugigen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Dann fuer den Teig Mehl, Kardamom, Salz und Zucker vermischen. Die weiche Butter in die Schuessel geben und den fluessigen Vorteig dazu giessen. Alles miteinander vermengen (anfangs mit einem Holzloeffel, zum Schluss mit den Haenden). Auch hier wieder die Schuessel abdecken und diesen Teig an einem warmen, nicht zugigen Ort eineinhalb Stunden gehen lassen.

Danach eine grosse Arbeitsflaeche mit Mehl bestaeuben und darauf aus dem Teig eine lange Wurst kneten (ca. einen Meter lang, evtl. auch mehr). Diese Teigwurst mit dem Nudelholz etwas platt druecken. Auf den Teig nun der Laenge nach die Fuellung aus Zucker, Zimt, gehackten Mandeln und Rosinen verteilen. Dann den Teig ueber der Fuellung zusammenklappen, zuerst die Laengsseiten, dann die Enden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und neben die Teigrolle stellen. Zuerst den Mittelteil der Teigrolle auf die breitere Seite des Backbleches hieven. Dann die Enden auf das Blech legen und dabei einen Kringel (Brezel) formen. Das Backblech mit Alufolie abdecken und wieder eine halbe Stunde lang an einem warmen Ort ruhen lassen.

## Norwegischer Mittsommernachtskringel

(Fortsetzung)

Danach das Ei verquirlen und damit die Teigoberflaeche einpinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 200° eine halbe Stunde backen. Etwas abkuehlen lassen und aus dem Puderzucker und dem Wasser einen kalten Zuckerguss ruehren (dabei mit ganz wenig Wasser anfangen, und nach und nach etwas mehr dazugeben, bis der Guss dickfluessig und streichfaehig ist). Den Kringel dick mit dem Zuckerguss bestreichen.

Tipp: Am besten schmeckt der Kringel am Backtag. Sie koennen ihn auch einfrieren, aber am besten ohne den Zuckerguss. Wenn Sie ihn dann noch mal im Ofen erwaermen, schmeckt er wie frisch gemacht.