



Julekringle med pistasjkrem

Denne kringlen med pistasjkrem gir smaken av jul, men passer også godt resten av året. Oppskriften gir to kringler.

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

Kringledeig

- ① Tøm posens innhold i en bakebolle
- ② Tilsett 1 pk gjær, 4 dl lunkent vann (38-40 °C) og 100 g smeltet smør eller 1 dl olje/flytende margarin
- ③ Elt deigen ca. 5 min i en kjøkkenmaskin eller 10 min for hånd til deigen blir smidig
- ④ La deigen hvile 10 min mens du lager pistasjfyllet

Pistasjkrem

- ⑤ Kjør pistasjnøttene i en foodprosessor
- ⑥ Bland sammen med smør, sukker og kakao til en luftig masse

Kringle

- ⑦ Del deigen i to, og kjevle hver deig ut til et rektangel på ca 50 x 55 cm
- ⑧ Smør pistasjekremen over deigen
- ⑨ Brett ene halvparten av rektangelet mot midten. Brett den andre halvparten over slik at det blir 3 lag. Strø pistasjenøtter på toppen. Stengene heves på et lunt sted i 45 - 60 min
- ⑩ Stekes på midterste rille 210°C 10 - 12 min. Avkjøles på rist. Dekoreres med smeltet sjokolade, og skjæres i trekantede stykker

Ingredienser

Kringle

1 pk	Møllerens Verdens beste* Boller
1 pk	gjær (eller 1 pose tørrgjær)
4 dl	lunkent vann
100 g	smør/olje

pistasjkrem

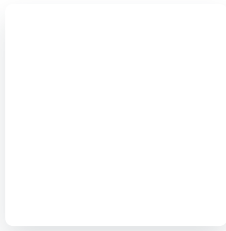
200 g	smør
150 g	brunt sukker
50 g	kakao
150 g	pistasjnøtter

Produkter du kan benytte til
denne oppskriften



Møllerens
Verdens
beste*
Boller

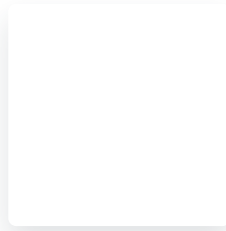
Lignende oppskrifter



**Julebolle
med
risengryns
grøt**

🕒 OVER 60

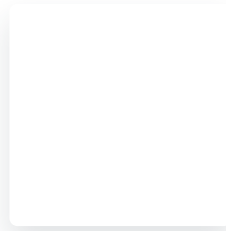
👤 ENKEL



**Julebrød
med
appelsin
og mandel**

🕒 OVER 60

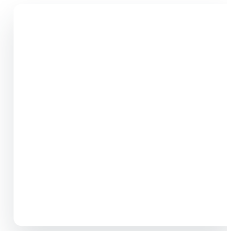
👤 MIDDELS



**Julebrød
med
mandel og
fiken**

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



**Eltefritt
julebrød**

🕒 OVER 60

👤 ENKEL