

KRINGLE MED MARCIPAN OG CHOKOLADE

4 kringler

1 dl lunt vand
50 g gær
1½ dl yoghurt
2½ spsk. sukker
1 tsk. groft salt
3 æg
200 g smør
2-3 tsk. kardemomme
450 - 500 g mel

Fyld

200 g marcipan, revet
200 g blødt smør
150 g sukker
50 g brun farin
75 g grofthakket mørk chokolade

Pynt

1 æg
Hakkede hasselnødder
Sukker

Rør gæren ud i det lune vand og tilsæt yoghurt, sukker, salt og æg under omrøring. Smelt smørret og lad det køle af til det er lillefingervarmt. Rør kardemommen i og derefter mel lidt efter lidt. Det er ikke sikkert det er nødvendigt at bruge det hele.

Lad dejen hæve tildækket i 1 time.

Slå dejen ned og del den i 4 lige store dele. Form hver enkelt dejklump til en aflang pølse og rul dem ud til aflange rektangler.

Til fyld røres marcipan, smør, sukker og farin rigtig godt sammen. Smør fyldet ud på de 4 rektangler 2-3 cm fra alle kanter - drys chokolade ud over. Fold 3-4 cm af de korte ender ind over fyldet og pres dem godt flade. Fold herefter den lange led 2/3 dele ind over fyldet først med den ene side og herefter med den anden. Tryk kringlen let flad, vend dem med samlingerne ned ad på en bageplade med bagepapir. De 4 kringler kan ligge side om side på den lange side af bagepladen. Lad dem efterhæve tildækket i 30 minutter.

Pensel stængerne med æg, drys med hasselnødder og herefter sukker.

Bages ved 200° i ca. 15-16 min.

