

MORMORS FANØKRINGLE

4 DL MÆLK

1 DL PISKEFLØDE

2 PAKKER GÆR

200 G SMØR

2 ÆG

100 G SUKKER

SAFT OG SKAL AF 1 CITRON

1 DL MØRK ROM

3 STORE TSK. KARDEMOMME

2 KOPPER ROSINER

CA 1 KG MEL

Gæren opløses i lun mælk, fløde og blødt smør tilsættes derefter æg og sukker + citron og rom.

Mel kardemomme og rosiner tilsættes. Mel til dejen er blød, men ikke klistret.

Dejen hæver til dobbelt størrelse, slås ned og formes til to eller tre stænger, der hæver på pladen ca. ½ time. Bages ved 200 grader ca. ½ time.

Når kringlen tages ud af ovnen pensles med smeltet smør og drysses med hjemmelavet vanillesukker eller sukker blandet med færdigt vanillesukker.