

Kringel (*aus Estland*)

Teig:

300g Mehl,
2 EL Sojamehl
Prise Salz
180ml Sojamilch
30g Margarine
1 EL Zucker
7g Trockenhefe

und eine
mischen.
lauwarm erwärmen und
darin schmelzen. Beides mit
und
verrühren. Die flüssige Mischung zu dem Mehl geben und zu
einem Teig verkneten. Den Boden einer Schüssel mit Öl
bepinseln und die Teigkugel hineingeben. Mit Frischhaltefolie
abdecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Füllung:

75g Margarine
130g Zucker,
2-3 EL Zimt und
3 EL Mandeln (*geh.*)

etwas anwärmen und mit
zu einer Paste vermischen.

Den Teig ausrollen (*ca. 30x40cm*) und die Paste gleichmäßig darauf verstreichen (*2cm Rand frei lassen*). Den Teig von der langen Seite aus fest zusammenrollen und längs bis fast ans Ende halbieren. Die beiden Hälften des eingeschnittenen Strangs beidseitig drehen, so dass die Füllung nach oben zeigt und miteinander verflechten. Den entstandenen Zopf einen Kringel formen und die Enden gut zusammendrücken. Den Kringel noch einmal 20 Minuten gehen lassen und dabei den Backofen auf 200°C vorheizen. Anschließend für 25-30 Minuten goldbraun backen.

Ergibt: 1 Kringel

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde & 20 Minuten

Backzeit: 25-30 Minuten