



Kringel

(Malle Kollom)

8 kupra (½ tsp)	kardemoni, peeneks tõugatud
1 ümbrik (2 ½ tbls)	kuiva pärm
1 tass	sooja vett
¾ tass	suhkrut
1 tl	soola
3	muna
1	munarebu
½ tassi (1 pulk)	võid
4 tassi	jahu
1 tassi	rosinaid või muud kuivatatud puuvilja

- Lahusta pärm mikserikausis, lisa kardemon, suhkur, sool, munad, munarebu, või ja pool jahu.
- Sega keskmise kiirusega 10 min. Puhasta tihti kausi külgi ja põhja.
- Sega kulbiga sisse ülejäänud jahu ja rosinaid vms. Kraabi tainas kausikülgedelt.
- Kata rätiga ja lase soojas kohas 1 ½ tundi kerkida, kuni kahekordistunud.
- Löö kulbiga segades alla, 25 keerdu. Kata tihedalt kilega ja pane üleöö külmutisse.
- Vormi 2 pätsi või kringlit, lase soojas ½ tundi kerkida.
- Kaunista pealt soovikohaselt.
- Küpseta 350 F ahjus umbes 30 min.



Kringel

(Miralda Talviste)

1 ½ c	Piima
1 ½ pulka (6 oz.)	Võid (magedat)
1 c	Suhkrut
½ tsp.	Soola
1 pakk (2 1½ tsp)	Pärmi
½ pakki	Rosinaid
½ tsp.	Kardemon
1	Munakollane
	Safran
5 c	Jahu
3 tsp	Sidruni mahla ja koor (riivitud)

- Kalla kuum piim või peale, lisa safran, kardemon. Lase jahutda.
- Lisa pärm, munakollane, sidruni riivitud koor ja mahl.
- Vähehaaval jahu. Kloppida.
- Rosinad panna jahuga koos, siis ei vaju rosinad saia põhja.
- Umbes pool jahu tuleb käsitsi lisada. Sõtkuda.
- Lasta kerkida (vähemalt 30min.)
- Küpsetada 350 F kuni ilus helepruun (umbes 45 min)

Pealt kaunistada pähklite või kristallsuhkruga.

Kringel

(Ilme Raudsepp)

1 ½ tass	Piim (kuum)
Näpuotsa jagu	Safran
1 ½ spl	Pärm
1/3 tassi	Sooja vett
¾ tassi	Suhkur
1 ½ tl	Soola
1 tl	Mandli ekstrakti
3	Muna
1 ½ pulka	Võid (sulatatud)
6 ¾ - 7 ½ tassi	Jahu
	Kuivatatud jõhvikaid, kristall suhkrut, madleid



Vt. Miralda T kringli valmistamise retsepti
Küpsetada 350 F ahjus 25 min.



Kringel (Zoja Vaga)

1 ½ c	Piima
¾ lb	Võid (magedat)
1 c	Suhkrut
1 tsp.	Soola
1 spl	Pärmi
¼ c	Sooja vett
1c	Rosinaid
12 tera (½ tsp.)	Kardemon
4	Munakollane
	Safran
5-6 c	Jahu
	Sidruni koor (riivitud)

- Lisa safran ja kardemon kuum piima. Lase jahutda.
- Sulata pärm vees.
- Vahusta või ja suhkur eraldi nõus.
- Lisa piimale pärm, munakollane, sidruni riivitud koor.
- Vähehaaval jahu. Kloppida.
- Rosinad panna jahuga koos, siis ei vaju rosinad saia põhja.
- Umbes pool jahu tuleb käsitsi lisada. Sõtkuda.
- Lisa vahustatud või.
- Lasta kerkida (vähemalt 30min.)
- Vormi kringel.
- Küpsetada 350 F kuni ilus helepruun (umbes 45 min).



Kringel (Janne Sepp)

Taigen:

2 c	Piima
1 pakk (4 oz)	Võid või margariini
1	Muna
½ tassi	suhkrut
1 tl	soola
1 spl	Kardemon
5 tassi	Jahu

Tädis:

1 pulk (4 oz.)	Võid (pehmet)
1/3 tassi	Suhkrut
2 spl	Kaneeli
½ tassi	Rosinaid (soovi korral)

- Piim panna koos margariiniga soojenema.
- Suures kausis sulatada pärm 3 spl soojas piimas.
- Muna lahti kloppida.
- Segada suures kausis kokku piima-margariini segu, suhkur, muna, sool ja kardemon.
- Segada juurde jahu. Sõtkuda kuni taigen kausi küljest lahti lööb.
- Katta rätiga ning panna 30-40 min sooja kohta kerkima.
- Taigen lahti rullida.
- Määrida peale toasoe või. Raputada peale suhkur ja kaneel. Soovi korral ka laotada peale rosinad.
- Rullida kokku. Keerata kringliks plaadi peale. Terava noaga lõigata pealt veidi lahti.
- Lasta kerkida 30 min.
- Kūpsetada 375 F ahjus 5min., keerata kuumus 350 F ning kūpsetada 35-40 min.
- Ahjust võttes pealt määrada apelsiini mahla (¼ c) ja mee (2 spl) siirupiga.

Safroni sai

(Ilo Berger)

Ettevalmistus: 30 min./ kerkimiseks: 2 hr.

Küpsetamine 30-40 min

1 ½ tl	Safron
¾ tassi	Piima (kuum)
¼ tassi	Sooja vett (110-115F)
1 pakki	Kuivpärm
½ tassi	Suhkrut
1 tl	Sool
½ tassi	Või (pehme) või margariin
3	Muna
5-5 ½ tassi	Jahu
½ tassi	Rosinaid
½ tassi	Mandleid (jahvatatud)
1	Munavalge kergelt vahustatud Mandlilaaste, suhkrut

- Leota safron kuumas piimas kuni segu on jahtunud toatemperatuurile. Kurna.
- Mõõda soe vesi suurde kaussi; raputa pärm peale ja sega kuni pärm on lahustunud.
- Lisa leige piim, suhkur, või/margariin, munad ja 2 tassi jahu.
- Sega kuni ühtlane.
- Lisa rosinaid, mandlid ja 3 tassi jahu. Sega
- Sõtku taigen jahuga ülepuistatud taigalaul kuni taigen on sile.
- Aseta taigen rasvaga määratud kaussi.
- Kata peal ja lase kerkida soojas kohas (85 F), tõmbetuulest eemal umbes 1 ½ tundi või kuni kogus on kahekordistunud. Löö alla. Jaga ⅔ taignast 3 (kolme) osasse.
- Vooli iga taigna tükk 14 tolliseks (inch) rullid. Punu 3 rullist palmik ning aseta rasvaga määratud plaadile; suru palmiku otsad kokku ning keera palmiku alla. Jaga järele jäänud kolmadik taignast 3-ks osaks; vormi igast taignatükis 10-tolline rull. Punu palmik ja peida otsad. Aseta väiksem palmik suurema palmiku keskele vajutatud nõkku. Kinnita puu tikkudega.
- Pintselda pealt munavalgega ja raputa peale mandlilaaste ning suhkrut.
- Lase kerkida soojas kohas (85 F) umbes 30 –40 min. või kuni kringel on kerkinud kahekordseks.
- Kúpseta 350 F, 30-40 min. Jahuta.