

Anne Margrethes kringle



Politiken - **MESTERVÆRK**. Søren Ryge har efter et helt liv fundet frem til verdens bedste kringle i Hirtshals,

Ingredienser

1 pk gær
4 æg
550 g margarine
450 g mel
225 g sukker
2 tsk kardemomme
4 tsk kanel
1 pk rosiner
1 ps hasselnødder

Historien og fremgangsmåde

Ankom til Anne Margrethe til eftermiddagskaffe med kringle, som hun havde bagt om formiddagen. Kringlen var fantastisk, så jeg spiste 4 stykker, og så gik hun i gang.

Smuldrede en pakke gær og lidt salt i en kop lunkent vand, dertil 3 spsk sukker, 3 æg og 330 g margarine, der blev skåret i stykker og smuldret først. Skålen blev sat lunt.

»Den skal arbejde«, sagde hun, og så snakkede vi, selv om to af hendes piger kom forbi og tog billeder af deres mor og Søren Ryge.

For hun har bagt hele livet. Kom ud at tjene som 14-årig på den nærliggende Asdal Hovedgård som enepige. Så er man både kokkepige og stuepige og laver mad til herskabet plus tre i folkestuen. Fruen hjalp den første uge, derefter fik hun morgenmad på sengen. Deres børn kom altid hjem og spiste om lørdagen, når Anne Margrethe skulle have fri.



1 Æg, gær og margarine ligger og bobler, før melet kommes i.

Efter en halv time bobler det i skålen, og der hældes 450 g mel i, købmandens billigste. Hvorpå Anne Margrethe bruger fingrene, nulrer og ælter med 45 års fornemmelse for dej.

Hun bruger aldrig piskeris eller røremaskine, fingrene er bedre, og efter kort tid og små drys ekstra mel har hun en blød, elastisk klump. Margarinen er ikke helt fordelt i dejen, men det gør ikke noget, og klumpen sættes til hævnning, mindst en time.



2 Mel æltes i og dejen bliver smidig og let mellem fingrene.

Fra Anne Margrethe var omkring 20 år, var hun på Strandlyst Hotel i Tornby. Der lærte hun at bage den kringle, hun stadig bager; en opskrift fra et reklamekort for Amomel. Hun brugte vand, fordi hotelpigen ikke kunne tåle mælk. Der blev holdt mange selskaber på hotellet, blandt andet nåede hun at lave mad for den samme familie til både barnedåb, konfirmation og bryllup. Siden blev hun post i Åbyen-Asdal og var det i 27 år. Kogekone om aftenen og i weekenderne. Blev gift, fik 5 børn og har 12 børnebørn. De fire af børnene bor lige ved siden af; den femte i Hirtshals, 3 km væk.



3 Dejen rulles ud og deles i fire stykker, cirka 15 cm brede.

Så er dejen klar. Den plumpes ud på køkkenbordet, og kagerullen kommer frem. I løbet af få minutter er den blevet til et 50-70 cm stykke dej, højest 3 mm tykt.

Hun ruller og folder, ruller og folder, og hele tiden et drys ekstra mel, så det ikke klistrer. Til sidst skæres dejen i 4 stykker, ca. 15 cm. brede.

Og nu remoncen, »snasket«. Den er gjort klar lige inden af 225 g sukker, 220 g margarine samt kardemomme eller kanel. Varmes i en gryde til den er tyktflydende.



4 Kringlerne lukkes, efter at remoncen og rosiner er lagt på.

Remoncen hældes ud på de 4 stænger, og de foldes sammen. Inden er der hældt rigeligt med rosiner på, også helt ud til enderne, for ellers er der ingen, der vil have endestykkerne. Til sidst løftes kringlerne elegant op på bradepanden, de slasker lidt, men går ikke i stykker. Pensles med æg, hvorpå det hele sættes hen til brændeovnen til en halv times efterhævning.



5 Derefter drysses de med sukker og nødder og sættes i ovnen.

Svend Aage kommer hjem fra arbejde. En venlig og gennemsolid mand, der har arbejdet på værftet i Hirtshals i 36 år. Vi drikker kaffe og spiser kringle, han henter brænde, lukker for hønsene, og sønnen kommer forbi, hvorpå de kører til Hirtshals efter et eller andet far og søn. Han er sikkert også en god bedstefar og oldefar, når den tid kommer.



6 Anne Margrethe lærte at bage kringle på Strandlyst Hotel i Tornby. Opskriften stammer fra en reklame for Amomel.

Kringlerne drysses med sukker og nødder og så ind i ovnen, der er på 225 ° og sættes ned til 200 lidt efter.

»De skal have et ordentlig skrald først«, siger Anne Margrethe. Derefter bliver hun i nærheden, rydder op i køkkenet, for de skal kun have 14-15-16 min. Kigger til ovnen hele tiden. »Ulykken kan ske på et minut«, siger hun.

Den skete ikke. Kringlerne var perfekte. Efter tre en halv time efter start kom de ud. Jeg prøvesmagte efter et kvarter, og de var nøjagtig som første, lykkelige gang i Hirtshals forsamlingshuset.

Jeg fik resten med hjem og er Anne Margrethe Høegh, 62 år, evigt taknemmelig.

Kilde: Søren Ryge på DR1

08.07.2011

Se video: <https://www.facebook.com/DRNyheder/videos/1011251298925394/>