

SUHKRUKRINGEL

Taigen:

750g nisujahu
1kl suhkrut
200g võid
2 muna
50g pärimi
¾ kl vett
soola
Suhkrut pealepuistamiseks.

Valmistamine:

- Valmista võrdlemisi kõva pärmitaigen. Lase taigal korralikult kerkida.
- Rulli taigen lauale, lõika 2cm-laiused ja 15cm-pikkused taigariivad, rulli need käte vahel ümaraks ja keera kringlikujuliselt kokku.
- Aseta küpsetusplaadile ning lase kerkida. Määri pealt munaga, kasta pealmine pind suhkrusse ja pane tagasi küpsetusplaadile.
- Küpseta 200°C juures kuldpruuniks ja krõbedaks.



Suhkruringel on lihtne sai, mis sobib hästi kergeks eineks tee juurde. Retseptis on taigna kõvadust arvestades pärimi poole rohkem kui tavaliselt, mistõttu tuleb taigent hästi kerkida lasta.

Suhkruringlite valmistamiseks sobivad mitmesugused muretaignad, näiteks liivataigen, kohupiima-, hapukoore- või pärimuretainas.

Kringel on teatud tüüpi küpsetis, mida leidub pehmete ja kõvadena, magusate ja soolastena, ning on alati sõlmekujuline. Maitsestamiseks ja kaunistamiseks on erinevaid glasuure, soola kristalle, suhkrut ja mitmeid seemneid või pähkleid. Suurused on varieeruvad.

Suhkruringel on pärit Euroopast. Sakslaste seas on tuntud mitmesugused kringlid, nii magusad kui soolased. Neid valmistatakse peamiselt nisujahust, veest ja pärmist, peale raputatakse vastavalt maitsele soola või suhkrut. Tavaliselt on kringel rusikasuurune.

Kringli ajalugu on väga mitmekesine ning enamasti seostatakse seda kristliku taustaga. Arvatakse, et kringli kuju „leiutasid“ mungad, kes õpetasid lapsi palvetama ning tänutäheks valmistasid kringleid, mis meenutasid palvetavaid käsi. Mainitud lugu pärineb 610. aasta Prantsusmaalt. Samuti seostatakse kringlit kreeklaste leivamurdmise mungakloostrites. Saksamaalt pärinevad aga lood kurbadest pagaritest, kes valmistasid sõlmekujulisi kringleid.

On teada, et saksa keeles *Brezel* viitab ladinakeelsele sõnale *bracellus*, mis keskaegses inglise keeles (*bracchiola*) tähendab käevõru või väikseid käsi.

Kringli kuju on juba 12. sajandist kasutatud pagari ettevõtete embleemina.