



Kvikk Lunsj-snurrer

Ingredients

- ♥ 5 dl helmelk
- ♥ 150 g smør
- ♥ 125 g melis
- ♥ 50 g gjær
- ♥ 0,5 ts kardemomme
- ♥ 750 g hvetemel

Fyll:

- ♥ 50 g smør
- ♥ 8 stk Kvikk Lunsj

Pensling og pynt:

- ♥ 1 egg
- ♥ 1 ss melk
- ♥ 30 g fint hakkede mandler
- ♥ 2 ss perlesukker

Instructions

Gjærdeig:

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (heller litt for kald, enn for varm, ellers drepes gjæren og du får tunge boller).

Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig. Hev deigen i 30 minutter.



Fyll og steking:

Kjevle ut deigen til en stor rektangel på melet bakebord. Smør på mykt, romtemperert smør i et jevnt lag. Hakk Kvikk Lunsj-sjokoladene opp i biter og dryss over deigen.

Rull sammen deigen fra langsiden til en stram rull. Skjær rullen i tykke skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater. La snurrene etterheve i 30 minutter.

Visp egget sammen med litt melk i en kopp og pensle over snurrene. Dryss over fint hakkede mandler og perlesukker.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10-12 min, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Jeg har her brukt min yndlingsoppskrift på gjærdeig fra [Verdens beste boller](#) (halv porsjon). Du kan selvsagt bruke hvilken som helst type annen gjærdeig til å lage snurrer med Kvikk lunsj. :)

♥ Kjekssjokoladen Kvikk Lunsj fås kjøpt i alle norske kiosker og matbutikker. Bruker du 8 pk som jeg har gjort her, får du skikkelig digg smak på snurrene!

♥ Kvikk Lunsj-snurrer smaker aller best samme dag de er laget. Bollene er kjempefine å fryse.

♥ Disse snurrene er også supre til påske! Se også [Kvikk Lunsj-snurrer med vaniljekrem og appelsin](#) og [Kvikk Lunsj-boller](#) her på Det søte liv.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23498>