Kardemommesnurrer

Ingredienser

50 g gjær
125 g smør
5 dl melk
1 egg
1,5 dl sukker
1,5 liter hvetemel

Fyll:
100 g smør
100 g sukker
4 ts kardemomme

Pensling:
1 egg
1 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm smørblandingen til den er lunken (37°C). Smuldre gjæren i en bakebolle og løs den opp i en del av smør- og melkeblandingen. Tilsett resten av væsken og sammenpisket egg. Bland så i sukker og mesteparten av melet. Elt deigen godt og hev til dobbelt størrelse (ca 60 min).

Del deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver på ca 25x50 cm. Smør på mykt smør. Strø over sukker og kardemomme. Rull leivene sammen fra langsiden. Skjær hver rull i ca 20 skiver. Sett skivene på stekeplater dekket med bakepapir. Etterhev bollene i 40 min.

Pensle bollene med sammenpisket egg og vann. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 12-15 min.

Tips

Et smart triks er å etterheve gjærbakst over vannbad. Kok opp en stor kjele med vann og sett stekeplaten med bollene over kjelen. Dampen gjør at bollene hever flott allerede etter ca 15 min.

"Kardemommesnurrer" er kjempefine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/kardemommesnurrer