Bringebærsnurrer

Ingredienser



Hvetedeig:
50 g gjær
100 g smør
3 dl melk
1 dl sukker
9 dl hvetemel

Fyll:
5-8 ss stivt bringebærsyltetøy

Pynt:
papirformer
farget perlesukker

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken og sukkeret. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 2 emner. Kjevle ut hvert emne til ca 20x40 cm leiv. Bre over et tynt lag syltetøy og rull sammen deigen fra langsiden. Skjær rullene i skiver og legg dem i papirformer. La bollene heve seg luftige, ca 40 min.

Dryss på farget perlesukker (se tips). Stek bollene midt i ovnen ved 250°C i 5-8 min. Avkjøl til de er lunkne.

Tips

Bruk et stivt syltetøy og smør et nokså tynt lag på leivene, ellers vil syltetøyet tyte ut når du ruller deigen sammen. Rull sammen nokså stramt og ikke lag bollene for store, da blir de penere.

Rosafarget perlesukker er nå å få kjøpt i butikken. Får du ikke tak i dette kan du lage det selv ved å blande perlesukker med litt rød konditorfarge i et glass med lokk. Rist godt til sukkeret er farget.

Se også "Jordbærsnurrer", som er en lignende variant av de samme bollene, men merk at dette er en mindre oppskrift som gir mindre boller. Vil du ha større "Bringebærsnurrer", kan du bruke oppskriften du finner på "Jordbærsnurrer".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaersnurrer