Mandelsnurrer



Ingredienser

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

Fyll:
400 g kransekakemasse
250 g smør

Pynt:
mandelflak
melisdryss

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (ca. 37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker og sammenpisket egg. Begynn så å blande i det meste av melet og elt til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Del den ferdighevete deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver på ca 25 x 50 cm.

Del kransekakemassen i mindre biter og kjør den sammen med mykt smør i en food processor eller mikser til du får et kremete mandelsmør.

Smør mandelkremen utover leivene i et jevnt lag. Rull leivene stramt sammen fra langsiden. Skjær hver rull i ca 20 skiver. Sett skivene på bakepapirkledd stekeplate.

Dryss over mandelflak til pynt. Etterhev bollene i 15-20 minutter.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca 10 minutter.

Sikt over litt melis før servering.

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.

Mandelsnurrer er kjempefine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mandelsnurrer