Rosin- og nøttesnurrer



Ingredienser

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

Fyll:
2 dl rosiner
1 dl skåldede mandler

Pensling:
1 egg

Pynt:
mandelflarn

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, sukker, kardemomme og sammenpisket egg. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 25 emner.

Hakk de skåldede mandlene grovt. Kna noen rosiner og mandler inn i hvert deigemne.

Trill hvert deigemne til lengder, som deretter snurres sammen til sneglehus. Sett dem på stekeplate. La bollene etterheve i 30 min.

Pisk sammen egget med en gaffel og pensle jevnt over bollene. Dryss over noen mandelflarn.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min, til de er gyldne.

Tips

Bollene kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rosin-og-nottesnurrer