Eplesnurrer med rosiner



Ingredienser

50 g gjær
100 g smør
5 dl melk
1 dl sukker
ca 900 g hvetemel

Fyll:
100 g mykt smør
4 ss sukker
2 ss kanel
2 dl eplebiter
2 dl rosiner

Pensling og pynt:
1 egg
50 g brunt sukker

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Smelt smøret og bland med melken. Varm blandingen til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Bland i sukkeret og deretter hvetemel til du får en smidig deig (spar noe mel til utbakingen). Hev deigen i 1 time.

Kna deigen med resten av hvetemelet. Del deigen i to. Kjevle ut hver del til rektangler. Bre mykt smør på leivene og strø over sukker og kanel. Ha deretter over eplebiter og rosiner (se tips).

Rull sammen leivene fra langsiden som en rullekake. Skjær dem i ca 12 biter hver. Ha disse i muffinsformer av papir og sett dem på stekeplater for etterheving i ca 20 min.

Pensle over snurrene med sammenvispet egg og dryss over brunt sukker.

Stekes på rist midt i ovnen ved 220°C i ca 10-15 minutter.

Tips

Bløtlegg gjerne rosinene i en skål med varmt vann i 10 minutter, så blir de saftigere. Klem ut vannet av rosinene og fordel de over deigen.

Oppskriften er den samme som til "**Hvetekake med epler og rosiner**". Du kan altså variere med å lage **Eplesnurrer med rosiner** av halve deigen og lage en Hvetekake med epler og rosiner med den andre halvdelen av deigen. Du får da 1 stk hvetekake og ca 12 boller.

De kalde eplesnurrene kan eventuelt glaseres med melisglasur før servering.

Eplesnurrer med rosiner er fine å fryse, men da helst uten glasur.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplesnurrer-med-rosiner