Hvetesnurrer med nøtter og kardemomme



Ingredienser

150 g smør
5 dl melk
50 g gjær
1,5 dl sukker
2 egg
ca 1,5 liter hvetemel

Fyll:
50 g smør
1 dl sukker
50 g mandler eller hasselnøtter
1/2 ts kardemomme (se tips)

Pynt:
1 egg til pensling
perlesukker
50 g mandler eller hasselnøtter
muffinsformer

Fremgangsmåte

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

Til fyllet røres mykt smør sammen med sukker. Bland deretter i fint hakkede nøtter og kardemomme.

Kna den ferdighevede deigen med resten av hvetemelet. Del deigen i to. Kjevle ut hver del til rektangler. Smør fyllet på leivene i et tynt lag. Rull sammen leivene fra langsiden som en rullekake. Skjær rullene i ca 1 cm tykke skiver. Ha skivene i muffinsformer av papir og sett dem på stekeplater for etterheving i ca 20 min.

Pensle over de hevede bollene med sammenpisket egg og dryss over perlesukker og hakkede nøtter. Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca 10-15 min til de er gyldne i fargen.

Tips

Øk mengden kardemomme til 1 ts dersom du liker sterkere kryddersmak. Kardemommen kan byttes ut med kanel hvis du foretrekker det.

"Hvetesnurrer med nøtter og kardemomme" egner seg godt til frysing (papiret i muffinsformene kan bli litt bløtere i konsistensen, men det gjør jo ingenting:-)).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hvetesnurrer-med-notter-og-kardemomme