Nougatsnurrer



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1 egg
1,5 dl sukker
15 dl hvetemel

Fyll:
200 g nougat (se tips)

Pensling:
1 egg
1 ss vann

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, lett sammenpisket egg og sukker. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Kjevle ut deigen på lett melet bakebord til en rektangulær leiv som er ca 1 cm tykk. Høvle romtemperert nougat med en ostehøvel og fordel nougatskivene over deigen. Rull leiven sammen fra langsiden til en fast rull. Skjær rullen i skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev bollene i 20 min.

Pensle over bollene med egg som er pisket sammen med litt vann. Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 10 min til de er gyldne. Avkjøles på rist.

Tips

Nougat fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikker, se for eksempel etter Anthon Bergs hasselnøttnougat eller "Blød nougat" fra Odense.

"Nougatsnurrer" er fine å fryse.

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

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