Safransnurrer med appelsin og marsipan



Ingredienser

2,5 dl H-melk
100 g smør
50 g gjær
2,5 dl sukker
250 g kesam (se tips)
1 stort egg
1 gram knust safran (se tips)
ca 1 liter hvetemel

Fyll:
150 g marsipan (se tips)
100 g mykt smør
saft og skall fra 1 appelsin
1 dl hvetemel

Pynt:
1 egg til pensling
100 g fint hakkede skåldede mandler
perlesukker

Fremgangsmåte

Varm opp melk og smøret til blandingen er lunken og rør ut gjæren i den. Tilsett sukkeret, kesam, safran og sammenpisket egg og rør blandingen jevn med en stålvisp. Bland til slutt i hvetemelet og elt deigen godt. Hev deigen lunt i 1 time.

Riv marsipanen til fyllet og bland med mykt smør. Rør i revet skall og presset saft fra appelsinen.

Ha deigen på melet bakeplate og kjevle ut til stor avlang leiv som er ca 30x30 cm stor. Smør på fyllet og sikt over hvetemelet i et jevnt lag. Rull deigen sammen til en fast rull. Pensle over rullen med sammenpisket egg og rull den i finhakkede mandler. Del rullen opp i 2 cm tykke skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev i 15 min.

Pensle over overflaten med sammenpisket egg og dryss over perlesukker. Stekes midt i ovnen ved 225°C i 10-12 min, til bollene er gyldne.

Tips

Kesam i deigen gjør bollene ekstra saftige. 250 g tilsvarer ca 1 boks kesam.

Jeg har her brukt 2 poser finmalt safran som tilsvarer 1 gram. Bruker du i stedet safran i tråder kan du beregne en god klype som finknuses sammen med en sukkerbit før den tilsettes deigen.

Bruk ekte marsipan til fyllet (lilla rull fra Odense). Hvit figurmarsipan egner seg ikke like godt til steking.

Gjærbaksten er super å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/safransnurrer-med-appelsin-og-marsipan