17. mai-snurrer med vaniljekrem og nonstop



Ingredienser

♥ 5 dl melk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel

Fyll:
♥ 4 dl vaniljekrem
♥ 100 g nonstop (hvite, røde, blå)

Pynt:
♥ 3 dl melis
♥ 1-2 ss melk
♥ 100 g nonstop (hvite, røde, blå)

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Deigen kan heves i 30-45 minutter, men det er ikke absolutt nødvendig med denne deigen her.

Kjevle ut deigen til et stor rektangel. Smør på vaniljkremen og dryss over nonstop.

Rull sammen leiven fra langsiden til en fast rull.

Skjær rullen i tykke skiver og legg skivene i store papirformer (se tips). Stikk eventuelt inn noen ekstra nonstop i svingene.

Fordel formene på to stekeplater og la bollene etterheve i 50-60 minutter.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10-15 minutter, til de er gylne (se tips). Avkjøl.

Nonstop smelter og farger av under stekingen, derfor blir snurrene finest å se på om de pyntes med melisglasur og flere nonstop.

Lag melisglasur av melis og melk og ringle glasuren over bollene. Dryss over nonstop.

Tips

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille og ikke løs og klissete.

♥ Snurrene kan gjerne lages i forkant og fryses ned frem til 17. mai. Bare ta dem ut av fryseren på morgenen, så tiner de i løpet av et par timer. Det beste er å fryse dem uten glasur og pynte dem før servering, men rekker du ikke dette, går det også å fryse bollene med glasur. Bare husk å ta dem ut av fryseposene i frossen tilstand, så melisglasuren er helt fast når du tar dem ut av posen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/17-mai-snurrer-med-vaniljekrem-og-nonstop