Kvikk Lunsj-snurrer



Ingredienser

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

Fyll:
♥ 50 g smør
♥ 8 stk Kvikk Lunsj

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ 30 g fint hakkede mandler
♥ 2 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (heller litt for kald, enn for varm, ellers drepes gjæren og du får tunge boller).

Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig. Hev deigen i 30 minutter.

Fyll og steking:
Kjevle ut deigen til en stor rektangel på melet bakebord. Smør på mykt, romtemperert smør i et jevnt lag. Hakk Kvikk Lunsj-sjokoladene opp i biter og dryss over deigen.

Rull sammen deigen fra langsiden til en stram rull. Skjær rullen i tykke skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater. La snurrene etterheve i 30 minutter.

Visp egget sammen med litt melk i en kopp og pensle over snurrene. Dryss over fint hakkede mandler og perlesukker.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10-12 min, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Jeg har her brukt min yndlingsoppskrift på gjærdeig fra **Verdens beste boller** (halv porsjon). Du kan selvsagt bruke hvilken som helst type annen gjærdeig til å lage snurrer med Kvikk lunsj. 🙂

♥ Kjekssjokoladen Kvikk Lunsj fås kjøpt i alle norske kiosker og matbutikker. Bruker du 8 pk som jeg har gjort her, får du skikkelig digg smak på snurrene!

♥ Kvikk Lunsj-snurrer smaker aller best samme dag de er laget. Bollene er kjempefine å fryse.

♥ Disse snurrene er også supre til påske! Se også **Kvikk Lunsj-snurrer med vaniljekrem og appelsin** og **Kvikk Lunsj-boller** her på Det søte liv.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kvikk-lunsj-snurrer