Kanel- og kardemommesnurrer



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 5 dl helmelk
♥ 50 g gjær
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss ekte vaniljesukker
♥ 1 ss støtt kardemomme (se tips)
♥ 2 egg
♥ 14 dl hvetemel
♥ 150 g mykt smør

Fyll:
♥ 150 g mykt smør
♥ 4 ss sukker
♥ 2 ss kanel (se tips)

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Varm opp melken til den er lunken (fingervarm).

Smuldre gjæren i bakebollen og tilsett sukker, vaniljesukker og kardemomme. Tilsett den lunkne melken og rør til gjæren har løst seg opp.

Bland inn lett sammenvispede egg. Ha så i hvetemelet og elt deigen i kjøkkenmaskinen i et par minutter. Tilsett så mykt smør i klatter og elt videre i maskinen i ca. 10 minutter. Deigen skal da være glatt og smidig.

La deigen heve i 1 time.

Forming og steking:
Kjevle ut deigen til et stort rektangel (ca. 30 x 40 cm).

Bland mykt smør, sukker og kanel og smør kremen over leiven.

Brett leiven dobbelt fra langsiden. Kjevle eller klapp leiven lett så den blir litt tynnere og jevn i kantene.

Bruk en kniv eller et pizzahjul til å dele deigen i remser som er ca. 1,5 cm i bredden. Tvinn hver remse og snurr remsen deretter rundt og rundt som en spiral. Legg enden på remsen på undersiden.

Gjenta med resten av remsene.

Legg snurrene på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev snurrene i ca. 30 minutter.

Pensle snurrene med egg som er pisket lett sammen med litt melk.

Stek snurrene midt i ovnen ved 225°C i ca. 10 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Avkjøl snurrene. Sikt gjerne over litt melis rett før servering.

Tips

♥ Støtt kardemomme lager du med hele kardemommekjerner, som du knuser i en morter. Dette gir en mye sterkere kardemommesmak enn malt kardemomme. Kardemommekjerner kjøpes i velassorterte matbutikker. Får du ikke tak i dette, eller foretrekker mildere kardemommesmak, kan du så klart bruke malt kardemomme.

♥ Jeg bruker helst Ceylon kanel, som er sunnere og gir bedre kanelsmak, men hvis du ikke har det, kan du selvfølgelig bruke den kanelen du har.

♥ I denne oppskriften skal smøret eltes inn i deigen til slutt. Dette krever at du har en kjøkkenmaskin med eltekrok.

♥ Gjærbakst smaker aller best samme dag. Det du får til overs kan du fryse (da gjerne uten melisdryss). Etter tining kan du gjerne varme baksten kort i ovnen før du sikter over melis, så er snurrene som nystekte igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kanel-og-kardemommesnurrer