Klassiske kanelsnurrer



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 5 dl helmelk
♥ 50 g gjær
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 2 egg
♥ 14 dl hvetemel
♥ 150 g mykt smør

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

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ perlesukker

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.

Nå kan du lage kanelsnurrer på den "vanlige" måten ved å rulle leiven sammen fra langsiden som en rullekake og så skjære rullen i skiver. (Ruller du leiven sammen fra kortsiden, får du en tykkere rull og dermed større kanelsnurrer, se tips.)

En vri som gir ekstra store og saftige kanelsnurrer, er å i stedet skjære leiven i striper på langs, som er 2 - 3 cm i bredden.

Rull så hver lengde sammen fra den ene kortsiden til den andre.

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

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

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

Tips

♥ 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.

♥ En annen måte å få store kanelsnurrer på er å rulle sammen leiven fra kortsiden. Du får da en tykk rullekake som kan skjæres i skiver. Det er da lurt å bruke en taggete brødkniv og forsiktig sage seg igjennom rullen. Fordelen med å snurre

sammen én og én remse som jeg har gjort her, er at du da ikke trenger å skjære igjennom en tykk rullekake og at det dermed er lettere å få snurrene pene.

♥ Perlesukker som holder seg hvitt gjennom stekingen (såkalt svensk perlesukker) fås kjøpt i velassorterte matbutikker, blant annet Coop Mega (fra Dansukker).

♥ Gjærbakst smaker aller best samme dag. Det du får til overs kan du fryse. Etter tining kan du gjerne varme baksten kort i ovnen, så smaker snurrene som nystekte igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/klassiske-kanelsnurrer