

Citronsnurrer med hvid chokolade

Opskrift til 14-16 snurrer

Samlet tid

2,5 time

Ingredienser

Dej

- 250 g kold sødmælk
- 25 g gær
- 50 g sukker
- 1 æg
- 5 g salt
- 5 g kardemomme
- 500 g hvedemel
- 75 g blødt smør

Remonce

- 130 g marcipan
- 130 g sukker
- 1 stor tsk. vaniljesukker
- 140 g smør
- 5 g birkes
- Skallen og saften fra 1 citron
- 75 g hvid chokolade

Desuden

- 1 æg til pensling
- 1 dl vand + 1/2 dl sukker til glace, når de er kommet ud af ovnen
- Evt. perlesukker og ekstra citronskal til pynt

Sådan gør du

DEJ:

1. Rør gær ud i sødmælk. Tilføj sukker og rør igen.
2. Rør æg, salt, kardemomme og hvedemel ud i gærblandingen. Rør på røremaskine ved middelhøje omdrejninger i cirka 7-10 minutter, eller til dejen slipper kanterne og får en blank overflade.
3. Tilsæt smør og rør igen, til dejen er ensartet.
4. Dæk skålen med film og et viskestykke, og lad den hæve på køkkenbordet i 45 minutter.
5. Mens dejen hæver, kan du forberede remoncen.

REMONCE:

1. Riv marcipanen på et rivejern, og bland godt sammen med sukker og vaniljesukker.

2. Bland med de resterende ingredienser til remonce, på nær hvid chokolade. Smag evt. remoncen til med lidt mere citron, hvis du synes.
3. Hak den hvide chokolade, og stil til side sammen med remoncen.

FORM OG BAG SNURRERNE:

1. Når dejen er færdighævet, rulles den ud på et meldrysset bord i en rektangulær form.
2. Remoncen fordeles på dejen. Drys med den hvide chokolade. Fold dejen ind over sig selv på midten, så der kommer to lag. Rul den forsigtigt lidt ud igen, men uden at den går i stykker.
3. Skær strimler af dejen, som er cirka 2 cm tykke stykket. Twist hver striml så mange gange du kan, uden at den går i stykker. Fold snoringen rundt om sig selv som en snegl (se videoen nedenfor for fremgangsmåde). Læg den yderste snip af dej ind under resten af snurren, så den ikke løfter sig under bagningen.
4. Fortsæt med alle snurrer, og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Lad snurrerne efterhæve en lille halv times tid med viskestykke over.
5. Tænd ovnen på 200 grader.
6. Pensl snurrerne med et sammenpisket æg. Sæt i ovnen i 8-10 minutter. Ovne er forskellige, så giv dem blot til de er gyldne.
7. Mens snurrerne er i ovnen forberedes sukkerglacen, som de skal pensles med, når de kommer ud.
8. Varm sukker og vand op i en gryde. Tag det af varmen, når sukkeret er opløst i vandet.
9. Når snurrerne kommer ud af ovnen, pensles de med glace – så bliver de mere blanke og flotte. Drys evt. med perlesukker og lidt ekstra revet citronskal. Sæt på en bagerist og lad dem køle let af.