

Kannelsnurrer

Opskrift til 11 store snurrer

Forberedelsestid

45 minutter

Tilberedelsestid

1,5 timer (inkl. hævetid)

Samlet tid

2 timer og 15 minutter

Ingredienser

Dej

- 3 dl mælk
- 65 g smør
- 20 g gær
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. kardemomme
- 50 g sukker
- 550 g hvedemel

Fyld

- 130 g blødt smør
- 3 spsk. kanel
- 1 knsp. salt
- 100 g sukker

Pensling

- 1 æg

Sådan gør du

1. Lun mælk og smør i en gryde eller i mikrobølgeovnen, ikke så det koger – men blot så det bliver lunkent og smørret smelter
2. Kom det i en røremaskine sammen med gær, salt, kardemomme, sukker og mel og rør godt rundt. Jeg gav det 6-7 minutter på ret høj omdrejning, så dejen til sidst slap alle kanter
3. Læg et stykke vitavrap over skålen samt et klæde og lad dejen hæve i 60 minutter
4. Lav nu fyldet ved at komme smør, kanel, salt og sukker i en skål og røre det sammen
5. Rul nu dejen ud på et meldrysset bord, så tynd som muligt uden den går i stykker
6. Smør fyldet ud over det hele.
7. Fold nu en tredjedel af dejen ind mod midten, og fold den anden tredjedel indover den første, så du har 3 lag dej. Rul meget forsigtigt dejen så flad som muligt, man pas på den ikke sprækker, så kanelfyldet presses ud.

8. Skær dejen ud i strimler, ca. 2-3 cm brede. Spræt strimlen op, men ikke hele vejen igennem (lad enden være).
9. Nu skal de snoes. Tag fat i den ende hvor strimlen er sprættet op, så du har højre hånd om den ene og venstre hånd om den anden. Sno dem rundt om hinanden, til hele strimlen er på den måde. Tag så fat i den lukkede ende med venstre hånd og den anden ende med højre, stræk dem forsigtigt. Venstre hånd holdes stille, imens højre hånd kører rundt om de fingre du holder snurren med. Når du har snoet den færdig, kommes enden op under snurren.
10. Læg den på en bageplade beklædt med bagepapir og gentag med resterende.
11. Tænd ovnen på 200 grader varmluft. Lad snurrerne efterhæve under et stykke vitavrap igen i 15 minutters tid, til ovnen er varm.
12. Pensl så snurrerne med et sammenpiskes æg og bag dem midt i ovnen i 12-15 minutter.
13. Lad dem køle af på en rist.