

Opskrift på de fantastiske snurrer

Opskrift til 20 styk

Ingredienser

Dej

- 2,5 dl mælk
- 55 g smør
- 20 g gær
- 1 lille tsk. salt
- 50 g sukker eller brun farin
- 500 g hvedemel
- 1 tsk. kardemomme (brug bare stødt kardemomme her)

Remonce

- 130 g blødt smør
- 60 g sukker eller brun farin
- 100 g marcipan
- 2 spsk. kardemomme (jeg knuste selv kapslerne og endte med 2 spsk.)
- 1 spsk. kanel
- 1 nip salt

Pensling

- 1/2 dl kogende vand
- 50 g brun farin
- 1 spsk. sukker (til drys)
- 1/2 tsk. knuste kardemommekapsler (til drys)

Sådan gør du

Dej

- Start med at lave din dej: lun mælk og smør i en gryde eller i mikrobølgeovnen til smørret er smeltet. Det skal kun være lunt og ikke brændvarmt. Jeg plejer faktisk blot at lune halvdelen af mælken med smørret til det smelter og derefter blander jeg det sammen med den anden halvdel kolde mælk – så ender det med at blive lunken.
- Kom det i en skål eller røremaskine sammen med gær og rør rundt ved lav omdrejning (så det ikke sprøjter ud over det hele) til gæret er opløst.
- Kom salt, sukker, mel og stødt kardemomme i skålen og rør rundt, start ved lav omdrejning, så det ikke sprøjter. Skru gradvist op og se om du kan give maskinen fuld gas i 5 minutters tid til din dej slipper kanterne og er helt blød og jævn.
- Kom et klæde over skålen og lad dejen hæve på køkkenbordet i 60 minutter

Remonce

- Imens kan du lave din remonce. Start med at fikse de her hele kardemommekapsler – fiks 1 tsk. mere end de 2 spsk. man skal bruge til sin remonce. Den sidste spsk. skal nemlig bruges til pensling. Den grønne skal skal af og de små sorte korn indeni skal knuses. Det er nemmest at

bruge en morter. Både i starten til at presse skallen af, – sorter den væk og giv igen de små sorte korn en tur.

- Kom 2 spsk. af kornene ned i en skål sammen med smør, sukker, marcipan, kanel og salt og rør det sammen. Gem de sidste knuste kardemommekapsler til toppen

Rulle-snurre metode

- Når dejen har hævet, skal den rulles op på et bord. I en kvadrat, så tynd som muligt uden den sprækker. Brug blot lidt ekstra mel hertil.
- Smør så remoncen ud over det hele
- Fold den sammen i 3 lag
- Skær en masse strimler (mine var ca. 2 cm bredde). Skær dem igennem, men ikke helt igennem. Stop så der er 2 cm tilbage i enden (se billedet)
- Så skal de snoes, twist dem rundt så mange gange du kan uden de går i stykker. Hold med den ene hånd fast i den ende som ikke er splittet op. Sno rundt om to fingre, lidt forsigtigt fingrene ud og fold enden under og op i midten af snurren.
- Læg alle snurrerne på en bageplade beklædt med bagepapir og lad dem efterhæve i 30 minutter. Imens kan du tænde ovnen på 200 grader varmluft

Pensling

- Imens de efterhæver og ovnen bliver varm, kan du lave din pensling. Bland det kogende vand med brun farin i en skål, så sukkeret opløses
- Bland I en anden skål sukker sammen med knuste kardemommekapsler

Bag

- Nu skal de bages. Kom pladen med snurrer ind i ovnen og giv dem 8-9 minutter (ovne er ret forskellige, men giv dem til de er gyldne)
- Tag pladen ud og pensl med det samme snurrerne med denne her brun farin – vand blanding
- Drys med kardemommesukkeret