

Kardemommesnurrer

Opskrift til 16 styks

Samlet tid

2,5 time

Ingredienser

Dej

- 250 g kold sødmælk
- 25 g gær
- 50 g sukker
- 1 æg
- 500 g hvedemel
- 5 g salt
- 12 g kardemommefrø, som du selv morder
- 75 g blødt smør

Remonce

- 100 g smør
- 125 g brun farin
- 12 g kardemommefrø, som du selv morder, eller 8 gram stødt kardemomme

Desuden

- 1 æg til pensling
- 1 dl vand
- 1/2 dl sukker
- 1 tsk. knuste kardemommefrø til pynt
- 1/2 dl perlesukker til pynt

Sådan gør du

1. Start med at morder dine hele kardemommefrø. De skal have en ordentlig omgang, så alle frø bliver så pulveriserede så muligt.
2. Rør gær ud i sødmælk. Tilføj sukker og rør igen.
3. 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.
4. Tilsæt smør og rør igen, til dejen er ensartet.
5. Dæk skålen med film og et viskestykke, og lad den hæve på køkkenbordet i 45 minutter.
6. Mens dejen hæver, kan du forberede remoncen ved at røre alle ingredienserne sammen.
7. Når dejen er færdighævet, rulles den ud på et meldrysset bord i en rektangulær form.
8. Remoncen fordeles på dejen, som derefter foldes ind over sig selv på den lange led, så dejen er i 3 lag. Rul den lidt ud igen, men uden at den går i stykker.
9. Skær strimler af dejen, som er cirka 2 cm tykke stykket.
10. Hiv godt ud i hver enkelt strimmel, så den bliver så lang som muligt. Sno hver strimmel to gange rundt om alle fingrene på den ene hånd, mens du holder i den yderste snip i mellem

pege- og tommelfinger. Efter to omgange om alle fingrene trækkes den resterende del af din strimmel tværs hen over snurren, hvorefter snippen fæstnes under bunden.

11. Gentag med alle snurrerne, og placer dem på en bageplade. Lad dem efterhæve i 30-45 minutter.
12. Tænd ovnen på 200 grader. Pensl de efterhævede snurrer med et sammenpisket æg. Bag i ovnen i cirka 10-15 minutter, eller til de er blevet godt gyldne.
13. Mens snurrerne bager, kan du klargøre sukkerlagen, som snurrerne skal pensles med, når de kommer ud. Hæld sukker og vand i en gryde, og lad det koge godt op, så sukkeret opløses. Tag af varmen og vent på, at snurrerne kommer ud af ovnen.
14. Så snart snurrerne er kommet ud af ovnen, pensles de med sukkervandet, hvorefter de med det samme drysses med perlesukker og en lille smule knuste kardemommefrø.