

# Luciasnurrer

Opskrift til 12 stk.

Samlet tid

2,5 timer

## Ingredienser

### Dej

- 25 g gær
- 2,5 dl sødmælk
- 350 g hvedemel
- 1 lille æg
- 50 g sukker
- 1/2 gram stødt safran
- 1/2 tsk. salt
- 60 g smør

### Fyld

- 80 g marcipan
- 80 g sukker
- 120 g blødt smør
- 1,5 øko appelsin (skallen)

### Sukkerglace

- 1/2 dl sukker
- 1 dl kogende vand

## Sådan gør du

1. Start med at lave dejen: kom gær i en skål sammen med den kolde mælk og rør ud
2. Kom så mel ved og rør i 5-7 minutters tid.
3. Tilsæt nu æg, sukker, safran, salt og smeltet eller blødt smør ved og rør det godt ud til dejen er smidig og elastisk. Hvis den er for fugtig, tilsæt mere mel.
4. Stil til hævnning i en times tid med en opklippet plastikpose over + et viskestykke
5. Imens den hæver, kan du lave din remonce ved at blande ingredienserne sammen i en skål. Mos dem godt sammen, jeg bruger bare hænderne hertil.
6. Rul nu dejen ud på et meldrysset bord, den må gerne danne en firkant, så tynd som muligt uden den går i stykker.
7. Smør fyldet ud over det hele.
8. 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 fyldet presses ud.
9. Skær dejen ud i strimler, ca. 2 cm brede.
10. Rul nu den ene ende ind mod midten. Når du når midten, vender du den om og ruller så den anden ende det sidste stykke (se video)
11. Læg den ned på en bageplade beklædt med bagepapir og fortsæt sådan med resten af dejen

*Opskrift printet fra [www.juliebruun.com](http://www.juliebruun.com)*

12. Lad dem så efterhæve i 30 minutters tid under et stykke plastik + vistestykke
13. Imens kan du tænde ovnen på 180 grader varmluft
14. Bag i ovnen i 20 minutters tid til de er gyldne
15. Imens de bager kan du blande sukker og vand i en skål, til sukkeret er opløst
16. Pensl strakt snurrerne med sukerglacen idet de kommer ud af ovnen, lad dem køle på en rist.