

Ingredienser

Gærdej

- 25 g gær
- 3 dl sødmælk
- 2 spsk. sukker
- 1 æg
- 600 g hvedemel
- 1/2 tsk. salt
- 100 g blødt smør
- 1 æg til pensling

Fyld

- 125 g marcipan
- 125 g sukker
- 125 g blødt smør
- 3 pærer (250 g revet vægt)
- 75 g ristede og afskallede hasselnødder
- 75 g mørk chokolade

Sådan gør du

1. Varm sødmælken i en gryde til den er lillefingervarm.
2. Rør gær og sukker ud i mælken til gæret er opløst og tilsæt ægget.
3. Hæld hvedemel og salt i skålen og ælt dejen kort sammen.
4. Tilsæt det bløde smør og ælt dejen ved medium hastighed i ca 5 min til den er blank og skinnende. Lad dejen hæve tildækket ved stuetemperatur i ca 1 time.
5. Hæld dejen ud på et meldrysset bord og slå den sammen, så den bliver smidig igen. Rul dejen ud til et stort rektangel på ca 35*60 cm.
6. Ælt marcipan og sukker godt sammen. Tilsæt smør og ælt det sammen til en ensartet blanding – pisk det evt med en elpisker, hvis det klumper.
7. Smør remoncen ud på dejen – sørg for at det er fordelt på hele dejen og kommer ud til kanterne.
8. Riv pærerne groft på et rivejern og pres så meget af væden ud af pærerne som muligt. Hak chokoladen og hasselnødderne groft.
9. Fordel de revne pærer ovenpå remoncen og drys med hakket chokolade og hasselnødder. Tryk chokolade og hasselnødder lidt ned i dejen, så det ikke falder af når du skal folde dejen.
10. Fold dejen ind over sig selv på det lange led så du nu har 3 lag og et rektangel på ca 35*20 cm. Rul dejen lidt tyndere så du har et kvadrat på ca 35*30 cm. Skær nu tynde strimler af dejen på det korte led (så strimlerne er 30 cm lange) – de skal være 1,5-2 cm brede.
11. Sno en strimmel om sig selv, så du twister den og rul den til en snegl om din pegefinger. Fæstn enden af sneglen under sig selv og sørg for at midten ikke popper op. Placer snurrerne på to bageplader beklædt med bagepapir, og lad dem efterhæve tildækket i ca 45 min.
12. Pisk æg, salt og vand sammen og pensl dine snurrer. Drys med lidt svensk perlesukker og bag snurrerne (en plade af gangen) ved 210 grader i ovnen i 12-13 minutter, til de er gyldne og hævet flot op.
13. Lad snurrerne køle lidt af inden de nydes mens de stadig er lune.