Jordbærsnurrer



Ingredienser

Hvetedeig:
50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1 dl sukker
13-14 dl hvetemel

Fyll:
1,5 dl stivt jordbærsyltetøy

Pensling:
1 egg
papirformer

Glasur:
2,5 dl melis
0,5 ss vann
ca 2 ss jordbærsyltetøy

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken og sukkeret. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 2 emner. Kjevle ut hvert emne til ca 20x40 cm leiv. Bre over et tynt lag syltetøy og rull sammen deigen fra langsiden. Skjær rullene i ca 2 cm brede skiver og legg dem i papirformer. La bollene heve seg luftige, ca 40 min.

Pisk sammen egg med en gaffel. Pensle jevnt over bollene. Stek bollene midt i ovnen ved 250°C i 8 min. Avkjøl til de er lunkne.

Bland melis, vann og jordbærsyltetøy til jevn, passe tykk glasur (se tips). Stryk glasuren over de lunkne bollene med en smørekniv. La bollene stå til de er helt kalde og glasuren har stivnet.

Tips

Bruk et stivt syltetøy og smør et nokså tynt lag på leivene, ellers vil syltetøyet tyte ut når du ruller deigen sammen. Rull sammen nokså stramt og ikke lag bollene for store, da blir de penere.

Dropp penslingen hvis du vil unngå egg.

Tilpass ingrediensene i glasuren til du får passe konsistens. Mengden på ingrediensene vil variere blant annet med hvor stivt syltetøyet ditt er.

Når bollene glaseres lunkne blir glasuren blank og delikat!!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaersnurrer