Marsipansnurrer



Ingredienser

50 g gjær
125 g smør
5 dl melk
1 egg
1 dl sukker
1,5 liter hvetemel

Fyll:
300 g ekte marsipan (se tips)
200 g mykt smør
50 g sukker

Pensling:
1 egg
1 ss melk

Pynt:
finhakkede mandler

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, sukker og sammenpisket egg. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Lag imens klar fyllet: Pisk sammen marsipanen oppdelt i biter, mykt smør og sukker (bruk elektrisk mikser eller food processor).

Del den ferdighevete deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver. Smør på marsipanmassen. Rull leivene sammen fra langsiden. Skjær hver av rullene i ca. 15 skiver. Sett dem på stekeplater. Etterhev bollene i 30 min.

Pisk sammen egg og litt melk med en gaffel og pensle de etterhevede bollene. Dryss over fint hakkede mandler.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca. 10 minutter.

Tips

Det er viktig at du bruker ekte marsipan, som inneholder minst 50% mandler. Dette fås kjøpt i merket Odense (lilla pakning) eller du kan bruke hjemmelaget marsipan. Figurmarsipan smelter under steking og egner seg derfor dårlig som fyll.

Marsipansnurrene er fine å fryse.

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

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