Karnevalsnurrer

Ingredienser



200 g smør
4 dl melk
2 egg
2 dl sukker
1 ts kardemomme
1 pose tørrgjær (se tips)
1 kg hvetemel

Fyll:
150 g M&M's, Non Stop med melkesjokolade eller Smarties

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett melken og varm opp til ca 45°C. Pisk egg og sukker lett sammen og bland med smørmelken. Ha i kardemomme. Bland tørrgjæren med hvetemelet. Ha i væsken og elt deigen blank og smidig. Hev deigen i ca 30 min.

Ta deigen på bakebordet, eventuelt sammen med litt ekstra hvetemel, og elt den sammen. Kjevle deigen ut til et stort rektangel. Fordel over M&M's (se tips). Rull sammen deigen fra langsiden til en fast pølse. Skjær pølsen opp i skiver. Sett skivene i muffinsformer av papir (dette gjør at bollene holder fasongen bedre). Ha bollene på stekeplater og etterhev dem i ca 30 minutter. Stikk så flere M&M's ned i sprekkene på bollene, slik at du får M&M's som synes på alle bollene. (Disse kommer til å smelte litt under stekingen og avgi farge, slik at "Karnevalsnurrer" får utseende slik du ser på bildet.)

Pensle bollene forsiktig med sammenpisket egg og litt melk. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min til de er gyldne. Avkjøl bollene på platen.

Tips

Jeg har her brukt bolleoppskriften du finner registrert under navnet "Mormors beste boller". Dette er en av mine yndlingsoppskrifter og gir svært saftige boller, men du kan bruke hvilken som helst annen oppskrift på boller som du liker.

Tørrgjær for søte deiger (rød pakning) egner seg ekstra godt til å lage boller med. Du kan alternativt bruke en pakke med fersk gjær i stedet. Fersk gjær må imidlertid løses opp i lunken væske og ikke blandes med hvetemelet. Fersk gjær er dessuten mer ømfindtlig for varme enn tørrgjær, så væsken må i så fall ikke ha mer enn ca 37°C (dvs være fingervarm).

"Karnevalsnurrene" på bildet er laget med M&M's, som er en amerikansk variant av Non Stop. 150 g tilsvarer 3 små poser. Du får kjøpt M&M's blant annet hos Deli de Luca. M&M's kan byttes ut med Non-Stop med melkesjokolade eller Smarties.

"Karnevalsnurrer" er fine å fryse.

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

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