Vaniljesnurrer



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1 egg
1,5 dl sukker
15 dl hvetemel

Fyll:
150 g smør
4 ss sukker
6 ss vaniljesukker (se tips)

Pensling:
1 egg
1 ss vann

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, lett sammenpisket egg og sukker. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Kjevle ut deigen på lett melet bakebord til en rektangulær leiv som er ca 1 cm tykk. Smør på mykt smør. Dryss over sukker og så vaniljesukker (NB! TYKT lag vaniljesukker). Rull leiven sammen fra langsiden til en fast rull. Skjær rullen i skiver

som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev bollene i 20 min.

Pensle over bollene med egg som er pisket sammen med litt vann. Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 10 min. Avkjøles på rist.

Tips

Ikke bli skremt av mengden vaniljesukker. Det gjør faktisk bollene enda bedre om du bruker enda mer! Vaniljesukker er ikke så mye sterkere enn melis, så det blir uansett ikke for sterk vaniljesmak.

"Vaniljsnurror" er fine å fryse.

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

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