Pære- og vaniljesnurrer



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 100 g smør
♥ 3,5 dl melk
♥ 1 dl sukker
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 0,5 ts kanel
♥ 0,5 ts hornsalt
♥ ca 600 g hvetemel

Fyll:
♥ 250 g pæresyltetøy (se tips)
♥ 2 store pærer
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 75 g valnøtter

Pynt:
♥ 2 ss vaniljesukker

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, hornsalt, kanel og kardemomme. 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.

Kjevle ut deigen til en stor, avlang leiv. Smør først på pæresyltetøyet. Skrell og rens pærene og del de opp i små biter. Dryss pærebitene oppå pæresyltetøyet. Dryss over vaniljesukker og grovt hakkede valnøtter.

Rull leiven sammen fra langsiden til en fast rull og skjær rullen i skiver. Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater.

La snurrene heve seg luftige, ca 30 min.

Stek bollene på nederste rille i ovnen ved 220°C i ca. 10-15 min, til bollene er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Du kan bruke enten kjøpt eller hjemmelaget pæresyltetøy (se oppskrift her hvis du vil bruke hjemmelaget).

♥ Det er ikke noe problem å sløyfe valnøttene hvis du ønsker nøttefrie boller.

♥ Du kan enten sikte over vaniljesukker på bollene eller gjøre som jeg har gjort her, nemlig å bruke fingrene og drysse klyper av vaniljesukker over bollene. Da får bollene et litt røffere utseende og mye vaniljesukker på seg.

♥ All gjærbakst er fin å fryse! Gi de tinte bollene et ekstra dryss med vaniljesukker, så ser de som nylagde ut.

♥ Pæresyltetøy og pærebitene kan så klart byttes ut med eplesyltetøy og eplebiter - det gir også veldig god gjærbakst nå på høsten!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/paere-og-vaniljesnurrer