Kvikk Lunsj-snurrer med vaniljekrem og appelsin



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 5 dl helmelk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel

Fyll:
♥ 50 g smør
♥ 8 stk Kvikk Lunsj
♥ revet skall av 1 appelsin

Vaniljekrem
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 25 g maisenna
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer
(eller bruk 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem)

Appelsinglasur:
♥ 3 dl melis
♥ presset saft av 1 appelsin

Pynt:
♥ 50 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Hjemmelaget vaniljekrem:
Start gjerne kvelden i forveien med å lage klar vaniljekremen.

Kok opp kremfløte og tilsett vaniljepasta (se tips). I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen. Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen. Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm.

Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til. Sett så vaniljekremen i kjøleskapet til den er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da over med litt plastfolie så det ikke danner seg snerk på overflaten).

Gjærdeig:
Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (heller litt for kald, enn for varm, ellers drepes gjæren og du får tunge boller).

Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig. Hev deigen i 30 minutter.

Fyll og steking:
Kjevle ut deigen til en stor rektangel på melet bakebord. Smør på mykt, romtemperert smør i et jevnt lag. Hakk Kvikk Lunsj-sjokoladene opp i biter og dryss over deigen. Vask appelsinen godt og riv fine strimler av appelsinskallet. Dryss appelsinskallet over den hakkede Kvikk Lunsj-sjokoladen.

Rull sammen deigen fra langsiden til en stram rull. Skjær rullen i tykke skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater. La snurrene etterheve i 30 minutter.

Ha vaniljekremen i en sprøytepose. Klem ned en stor grop i hver bolle. Sprøyt gropene fulle med vaniljekrem.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10–12 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl bollene på platen.

Pynt:
Rør melis sammen med presset appelsinsaft så du får en passe tykk appelsinglasur.

Ringle appelsinglasur over bollene. Riv over melkesjokolade.

Tips

♥ Vaniljepasta er en mørk vaniljesirup som gir veldig god vaniljesmak på vaniljekremen. Fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Du kan alternativt bruke vaniljeekstrakt.

♥ Jeg har her brukt min yndlingsoppskrift på gjærdeig fra **Verdens beste boller** (halv porsjon). Du kan selvsagt bruke hvilken som helst type annen gjærdeig til å lage snurrer med Kvikk lunsj. 🙂

♥ Kjekssjokoladen Kvikk Lunsj fås kjøpt i alle norske kiosker og matbutikker. Bruker du 8 pk som jeg har gjort her, får du skikkelig digg smak på snurrene!

♥ Kvikk Lunsj-snurrene smaker aller best samme dag de er laget. Bollene er kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kvikk-lunsj-snurrer-med-vaniljekrem-og-appelsin