Julesnurrer med marsipan- og pepperkakefyll



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 1 kg hvetemel
♥ 200 g sukker
♥ 2 ts kardemomme
♥ 5 dl helmelk
♥ 50 g gjær
♥ 1 egg
♥ 150 g smør

Fyll:
♥ 100 g ekte marsipan (se tips)
♥ 200 g mykt smør
♥ 100 g brunt sukker
♥ 3 ts kanel
♥ 2 ts ingefær
♥ 1 ts kardemomme
♥ 1 ts nellik

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ perlesukker

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Ha mel, sukker og krydder i bakebollen. Bruk romtemperert melk (se tips) og løs opp gjæren i melken. Tilsett sammenvispet egg. Ha dette i bakebollen. Elt deigen rolig i

ca. 5 minutter.

Tilsett smør i terninger. Elt rolig i ca. 5 minutter til. Sjekk at deigen har blitt elastisk og kan dras i uten å sprekke opp (sjekk av glutennettverket i deigen), men vær også nøye på å ikke elte deigen for lenge (se tips).

Hev deigen lunt i 1 time.

Fyll:
Riv marsipanen på rivjern. Ha mykt smør i en bolle sammen med brunt sukker, pepperkakekrydder og revet marsipan. Rør fyllet sammen til en jevn krem.

Utbaking og steking:
Ha den hevede deigen over på bakebordet. Kjevle ut deigen til en stor leiv.

Smør fyllet over leiven i et jevnt lag.

Brett deigen over på midten slik at leiven blir dobbel. Kjevle over forsiktig for å jevne ut den doble leiven. Renskjær kantene. Skjær deigen i remser (ca. 3 cm brede), tvinn dem og rull sammen til snurrer.

Legg snurrene på bakepapirdekket stekeplate. Etterhev snurrene i 20 minutter. Pensle over med sammenvispet egg og dryss på perlesukker.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10–15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Jeg anbefaler deg å bruke en god kjøkkenmaskin slik som **Wilfa Probaker** når du lager denne deigen. Da går det lett å kna deigen, selv om det myke smøret skal eltes inn til slutt. Den ferdigeltede deigen skal ikke være klissete. Du finner denne flotte kjøkkenmaskinen **HER** og i de fleste elektronikkhandlere og kjøkkenutstyrsbutikker.

♥ Vær nøye på at melken ikke er for varm, særlig hvis du bruker en kraftig kjøkkenmaskin som **Wilfa Probaker**. Når smøret skal knas inn i deigen til slutt, kreves det noe lengre eltetid, og da vil deigen bli varmet opp av selve eltingen.

♥ Pass på at du ikke elter lenger enn angitt i oppskriften, ellers kan deigen "kollapse" og bli for bløt.

♥ Til fyllet bør du bruke såkalt ekte marsipan (marsipan med minst 50% mandler). Figurmarsipan tåler ikke steking særlig godt.

♥ I stedet for å forme bollene som beskrevet, kan du lage klassiske snurrer ved å kjevle ut deigen, ha over fyllet og så rulle sammen leiven til en rull, for så å skjære rullen i skiver.

♥ All gjærbakst smaker aller best samme dag. Rester kan du fryse ned og tine i ovnen når lysten melder seg.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/julesnurrer-med-marsipan-og-pepperkakefyll