

NYMA FOODLAB OPSKRIFT

KARDEMOMME - SNURRER



NM

Find flere opskrifter på www.nyma.dk/opskrifter

NYMA FOODLAB OPSKRIFT

KARDEMOMMESNURRER

Antal: 20 stk.

INGREDIENSER DEJ

0,5 l sødmælk

50 g gær

1 tsk kardemomme

2 tsk salt

1 æg

1 kg hvedemel

100 g smør

INGREDIENSER REMONCE

100 g smør

100 g sukker

100 g marcipan

1 tsk kardemomme

INGREDIENSER SIRUP

100 g sukker

100 g vand

4 stk kardemommekapsler

KARDEMOMMESUKKER

2 spsk rørsukker

1/2 tsk kardemomme

FREMANGSMÅDE DEJ

Mælk, gær, kardemomme, salt, æg og hvedemel røres glat. Tilsæt smøret i tern. Lad herefter dejen hæve i 1 time. Dejen rulles ud i en stor firkant. Remonce smørres ud på dejen. Fold en tredjedel af dejen ind mod midten, læg den anden tredjedel over, så dejen ligger i 3 lag. Skær strimler af dejen på ca. 1½ cm. Tag fat i hver strimmel med den ene hånd, og sno dejen rundt om hånden med den anden hånd, så du får en snurre. Fastgør enderne på strimlen under snurren. Snurrene hæves i 1-2 timer. Bag snurrene ved 200 grader til de er gyldne. Når snurrene kommer ud af ovnen, pensles de med siruppen. Drys kardemommесukker på toppen.

FREMANGSMÅDE REMONCE

Alle ingredienser æltes godt sammen.

FREMANGSMÅDE SIRUP

Alle ingredienser koges op indtil sukkeret er opløst.