

KARDEMOMMESNURRER

Antal: 20 stk.



Ingredienser (Dej)

530 g sødmælk
50 g gær
2 stk æg
100 g sukker
1000 g hvedemel
5 g kardemomme
15 g salt
200 g blødt smør

Ingredienser (remonce)

100 g smør
100 g sukker
50 g marcipan
1 tsk kardemomme

Ingredienser (Sirup)

1 dl vand
1 dl sukker
6 stk. kardemommekapsler

kardemommesukker

2 spsk rørsukker
1/2 tsk kardemomme

Fremgangsmåde (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 smøres 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. 1 1/2 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 kardemommesukker på toppen.

Fremgangsmåde (Remonce)

Alle ingredienser æltes godt sammen.

Fremgangsmåde (Sirup)

Alle ingredienser koges op indtil sukkeret er opløst.