

Kardemommesnurre

Ingredienser

Dej

- 7g gær
- 2,5dl mælk
- 1 tsk. kardemommefrø
- 50g sukker
- 1 æg
- 75g smør
- 1 tsk. groft salt
- 550g mel

Remonce

- 100g smør
- 100g brun farin
- 1 tsk. stødt kardemomme

Sukkerlage og kardemommесukker

- ½ dl. kogende vand
- 50g sukker
- 2 spsk. sukker
- 1 tsk. kardemommefrø

Fremgangsmåde

Dej

Kom gær og mælk i en røremaskine eller skål, og opløs gæren heri. Kom herefter stuetempereret smør, sukker, æg, salt og mel i skålen. Knus kardemommefrø i en morter og tilføj dejmassen.

Ælt dejen så den er ensartet, blød og glat. Sæt dejen i køleskabet mellem 12-24 timer.

Remonce

Efter dejen har hævet på køl i 12-24 timer, laves remonce. Rør stuetempereret smør og brun farin sammen med kardemomme.

Start ovnen på 200° varmluft.

Tag dejen ud fra køl og rul den ud i et stort kvadrat ca. 0,5cm tykkelse.

Obs. husk at have godt med mel på bordet når den rulles ud, da den ellers kan sidde fast på bordpladen.

Smør remonce ud over hele dejkvadratet.



Nu skal dejen foldes (Husk at du kan se en video af fremgangsmåden via linket på hjemmesiden)
Fold den ene side af dejen 1/3 ind over sig selv.
Fold nu den anden side af dejen over den del af dejen du lige foldede, så dejen har en rektangulær form.

Skær strimler af dejen på den korte led i ca. 3 cm bredde.
Skær herefter strimlen i midten, ¾ delen igennem midten.
Snur de to mindre ender rundt om hinanden.

Tag herefter fat i den ene ende af strimlen med den ene hånd og viklet så strimlen omkring din pege- og langefinger ca. 2 gange og stop til sidst den sidste stump ned i midten af snurren til bunden.

Placér snurrene på en bageplade med bagepapir.

Bag i 15-20 min til de er gyldne og dejen er færdigbagt.

Sukkerlage og kardemommesukker

Opløs 50g sukker i det kogende vand i en skål.

Kom kardemommefrø i en morter og knus frøene.

Vend herefter de knuste kardemommefrø med sukker i en anden skål.

Pensel de varme snurre med sukkerlagen og drys efterfølgende med kardemommesukker.