

Luftige sitrussnurrer med valmuefrø og sitronglasur



Det er torsdag og jeg har gledet meg hele uken til å dele denne oppskriften med dere. Det er sant! Det sier sikkert noe om at jeg er en enkel sjel, men det sier mest om hvor gode disse snurrene er. Tenk deg: lukten av søt gjærbakst og frisk sitron som fyller huset, mens du formelig ser at bollene eser foran øynene dine inne i ovnen. Dét er helgelykke det! Disse tar litt tid, men er verdt å vente på.



Bollefruas sitrussnurrer (og andre buskevekster..):

Til deigen:

0,75 dl melk

0,5 dl vann

2 egg

0,5 dl sukker

1 ts vaniljesukker

60 gram smeltet usaltet smør

0,25 ts salt (kutt dette om du bruker saltet smør)

7,5 dl siktet hvetemel eller spelt + 2-4 ss ekstra hvis deigen er veldig klissete

2,5 ts tørrgjær

Til fyllet:

1,25 dl sukker

3 ss sitronsaft (fra fersk sitron)

3 ss valmuefrø

skall av en appelsin

3 ss smeltet usaltet smør

Til glasuren:

1,25 dl melis 2-3 ss sitronsaft (smak deg fram)



Dag 1: Ha mel, gjær, salt, sukker, vaniljesukker, egg, smør, vann og melk i eltebollen og elt deigen i 5 minutter. Dekk bollen med plast og sett i kjøleskapet over natten.

Dag 2: Ta deigen ut av kjøleskapet og la stå i romtemperatur i 30 min. Dekk en springform (25cm) med bakepapir i bunnen og smør kantene. Bland alle ingrediensene til fyllet. Ha litt mel på benken og elt inn akkurat nok mel til at det går an å kjevle ut deigen til et rektangel (50×25 cm). Smør fyllet jevnt utover deigen og rull sammen til en pølse på langs. Skjær i 12 like store skiver og legg med snittsiden ned i springformen. La etterheve en time under plast. Sett ovnen på 175 grader. Stek bollene midt i ovnen i ca 30-35 minutter. De er ferdige når de er gyldenbrune på toppen og har en hul lyd når du banker på de. Sett formen på en rist og fjern forsiktig kanten og bunnen. La avkjøle litt på bakepapiret før du lirker

det vekk. La avkjøle litt mens du blander glassuren. Ringle den over den varme kaken og SPIS.

