Luftige vaniljesnurrer i langpanne



For en tid tilbake fikk jeg uventet besøk og oppdaget til min store skrekk at jeg IKKE HADDE NOE JEG KUNNE SERVERE. Ingen gjærbakst i fryseren, ingen brownies på lur, ikke en gang en skarve kjeks i kakeboksen! Og da tenkte jeg: “Hva skjer med verden nå? Har Bollefrua fullstendig mistet grepet?”

Allerede neste morgen startet jeg dagen med å sette en gjærdeig og bakte en god dose himmelsk gode vaniljesnurrer. Luftige og deeeeeilig myke og med masse vaniljesmak. Fryseren var fylt opp og det hersket igjen harmoni i verden. Eneste problemet er at bollene er så sabla gode at det snart er tomt igjen!

Du trenger:

(ca 20 stk)

Deigen:

25 g gjær/0,5 pose tørrgjær
4 dl lunken melk
1 dl sukker
½ ts salt
½ ts kardemumme
150 g mykt meierismør
ca 12 dl siktet hvetemel

Fyllet:

100 g mykt meierismør
1 ½ dl melis
2 ss vaniljesukker med ekte vanilje

Topping:

1 sammenpisket egg, til pensling
perlesukker
ca ½ dl hakkede mandler (kan sløyfes)

Ha melk og gjær i en eltebolle og rør så det løser seg litt opp. Tilsett sukker, salt, kardemomme og smør og ca halvparten av hvetemelet. Tilsett resten av melet litt etter litt mens maskinen elter deigen. Elt deigen i fem minutter. La heve under plast i en time.Rør sammen ingrediensene til fyllet.

Kjevle så deigen til et stort rektangel, ca 1 cm tykt. Bre fyllet over deigen og rull sammen til en pølse. Skjær i 20 skiver. Kle en langpanne med bakepapir og legg skivene med snittsiden ned i langpannen, 4×5 boller. La heve under plast eller et rent kjøkkenhåndkle i ca 30 minutter. Sett ovnen på 225 grader.

Pensle de ferdig hevede bollene med egg og strø over

perlesukker og mandler.

Stekes midt i ovnen i ca 15 minutter eller til gylne og bollene har en hul lyd når du banker på dem. Flytt forsiktig over på rist og avkjøl. Kos deg.

