

Kanelnurre



Lækre bløde, svampede og snaskede kanelnurre, som skal serveres lune, hvis du spørger mig ☺
Kagerne kan sagtens fryses og når de så skal serveres, skal de lige tø lidt op og så luges i ovnen eller i microovnen.

De kan virkelig anbefales.

Dej

50 g gær

4 dl mælk

150 g smør

50 g sukker

1,5 tsk salt

1 tsk kardemomme

1 stort æg

Ca 800 g mel

Remonce

200 g smør – blødt

200 g brun farin

2 spsk kanel

Perlesukker

Dej

Kom smør og mælk i en lille gryde og varm det op til smørret er smeltet og blandingen er fingervarm.

Kom mælkeblandingen i en skål og rør gæren ud heri.

Kom sukker, salt, kardemomme og æg i og rør det godt sammen.

Kom det meste af melet i skålen, mens du ælter dejen godt. Dejen skal være en lille smule klistret, når den er færdig.

Sæt dejen til at hæve en time.

Remonce

Pisk smør, brun farin og kanel meget godt sammen og sæt det til side, til det skal bruges.

Hæld dejen ud på et meldrysset bord og rul den ud til ca 35 x 50 cm.

Smør remonce ud over hele dejen.

Fold en tredjedel af dejen ind mod midten og fold den anden tredjedel ind over den første, så du har tre lag dej. Rul dejpladen lidt sammen, så lagene hænger sammen.

Skær dejen i strimler på ca tre cm bredde. Skær nu hver dejstrimmel igennem på midten, undtagen de sidste 1,5 cm.

Fold strimlerne lidt ud og sno dem veda at tage fat i hver ende og sno dejen modsat fra hver ende, så den får ca 6 snoninger.

Tag så en strimmel mellem din pege og tommelfinger. Sno strimlen rundt om fingrene og kom enden ned under snurren.

Lad dem hæve i 30 min.



Tænd ovnen på 200 grader.

Pensl med sammenpisket æg og drys med perlesukke.

Bag i ca 15 min. Lad dem køle lidt af på en rist og server dem lune.

