



Kaffesnurr/kannelsnurr nam!



Ingredienser

Deig

- 1000 g hvetemel
- 5 dl melk
- 1 pk gjær
- 150 gram sukker
- 1 ts kardemomme
- 1/2 ts salt
- 1 egg
- 160 gram smør

Fyll

- 150 g smør
- 100 g brunt sukker
- 1 ss kakao
- 1 ss kaffepulver (kan sløyfes)
- 1 ts kanel
- 1 egg til pensling



Ha alle ingrediensene utenom smøret i en bakebolle med eltekrok og elt i ca. 10 minutter. Tilsett smøret i terninger, og elt videre i ca 10 minutter. Juster med vann/mel om nødvendig. Dekk bollen og la den heve i ca. 1 time.

Rør sammen ingrediensene til fyllet. Ha mel på benken. Kjevle ut deigen til en firkant på ca 50 x 50 cm. Fordel fyllet, brett den ene siden inn mot midten, forså den andre siden. Du har nå tre lag med deig. Kjevle svakt på deigen, og del den opp i remser på ca 2 cm. Tvinn remsene og legg de på bakepapir. La kaffesnurrene etterheve i ca 1 time. Pensle med litt egg, og stek på 225 grader i ca 10-12 minutter. Avkjøl på rist, og nyt.