

# Fastelavns snurrer - Snoede boller med remonce

15 - 18 stk.



for let øvede

● Op til 45 Min.



## Ingredienser:

### Farvet gærdej:

- 100 g smeltet smør
- ½ dl varmt vand
- 50 g gær
- 600 g hvedemel
- 3 spsk. Dr. Oetker Økologisk Vaniljesukker
- 3 dl letmælk
- 1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Blue Colour
- 1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Green Colour
- 1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Red Colour
- 1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour

### Appelsinremonce:

- 150 g hvidt sukker
- 150 g blødt smør
- revet skal fra 1 ubehandlet appelsin

## 1 Farvet gærdej:

Smelt smør og lad det køle en smule af. Tilsæt vand og opløs gæren i blandingen. Tilsæt hvedemel, vaniljesukker og mælk. Ælt dejen grundigt.

Del dejen op i 4 lige store portioner. Tilsæt farve efter ønske til hver dejklump og ælt dejen godt igennem. Stil dejen til hævnning under et fugtigt viskestykke i 30 minutter.

## 2 Appelsinremonce:

Bland sukker, smør og fintrevet appelsinskal sammen til en ensartet masse, lad det stå ude ved stuetemperatur imens dejen hæver færdigt.



③ **Snoning:**

Tænd ovnen på 185 °C varmluft.

Rul hver af de fire deje ud til fire rektangler på ca. 35 x 20 cm, som ligges sammen med en 1/3 af remoncen mellem hver plade dej.

Skær 2 cm brede strimler ud fra den brede led. Sno hver strimmel til en spiral. Vrid strimlen rundt om sig selv til der dannes en bolle. Se hvordan i videoen i toppen af opskriften.

④ **Bagning:**

Bag de farverige boller i ca. 12-15 minutter. Server dem lune eller afkølede.

**Bagetid: ca. 12 - 15 minutter**

