

Finske blåbærsnegle

ca. 20 stk.



for let øvede

● ● Op til 75 Min.



1 Bløddej:

Bland indholdet af en pose Surdej, mel, stødt kardemomme og sukker sammen. Tilsæt lunken mælk. Ælt dejen i en standmixer med dejkrog i 5 minutter. Tilsæt salt og blødt smør og ælt i yderligere ca. 5 minutter. Indtil dejen er blød og smidig.

Dæk skålen med husholdningsfilm og lad dejen hæve ved stuetemperatur i ca. 1 time. Imens dejen hæver forberedes fyldet.

2 Fyld:

Kom indholdet af en pose Bagestabil Kagecreme i en skål og tilsæt mælk. Pisk med piskeris i ca. 1 minut. Sæt kagecremen på køl i ca. 20 minutter. Rør cremen godt igennem inden brug.

Vend de frosne blåbær med kartoffelmel, vent med at gøre dette lige indtil du er klar til at rulle dejen ud.

Ingredienser:

Redskaber:

standmixer
kagerulle

Bløddej:

1 pose Dr. Oetker Surdej
550 g hvedemel
1 spsk. stødt kardemomme
125 g sukker
4 dl lun mælk
5 g fint salt
125 g blødt smør

Fyld:

1 brev Dr. Oetker Bagestabil
Kagecreme
4 dl mælk
200 g frosne blåbær - gerne vilde
blåbær
2 spsk. kartoffelmel

Pynt:

1 æg til pensling
perlesukker - svensk eller alm.
perlesukker

3 Samling:

Del dejen i to lige store stykker og rul begge stykker på et meldrysset bord ud i en størrelse af ca. 50 x 35 cm.

Fordel vaniljecremen ligeligt mellem de to stykker dej og smør det jævnt ud. Drys med de frosne blåbær. Rul begge stykker dej sammen til en roulade. Skær hver roulade i 10 stykker, så der i alt bliver 20 snegle.

Fordel sneglene på to bageplader beklædt med bagepapir. Sæt sneglene på højkant, så begge de to skæreflader kan ses, altså omvendt af hvordan man plejer at sætte en kanelnegl. Tag en langskaffet grydeske og tryk langs midten af sneglen, så de to skæreflader trykkes ud til hver sin side, ligesom en tryksnegl.

Dæk sneglene til med husholdningsfilm og lad dem efterhæve i ca. 30 minutter.

Tænd ovnen på 210 °C varmluft det sidste kvarter af hævetiden.

Pensl sneglene med sammenpisket æg og drys med perlesukker.

Bag bollerne i 15-20 minutter eller indtil de er lysebrune og gennembagte.

**Bagetid: 15 - 20 minutter**