

# Vaniljesnurrer lavet på nem surdej

ca. 14 stk.



nem

Op til 30 Min.



## Ingredienser:

### Gærdej:

500 g hvedemel  
1 pose Dr. Oetker Surdej  
1 spsk. sukker  
1 knsp. salt  
80 g blødt smør  
2 ½ dl mælk - lunkent  
2 spsk. Dr. Oetker Naturlig VaniljEEKstrakt

### Vaniljeremonce:

120 g blødt smør  
2 spsk. sukker  
2 spsk. Dr. Oetker Naturlig VaniljEEKstrakt

### Topping:

æg str. M/L til pensling  
flormelis  
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje

## 1 Gærdej:

Kom mel, Surdej, sukker og salt i en skål og rør sammen. Form en fordybning og tilsæt smør, mælk og vaniljEEKstrakt og ælt til dejen er glat (ca. 10 minutter). Lad dejen hæve et lunt sted i ca. 90 minutter.

## 2 Vaniljeremonce:

Bland smør, sukker og en spiseskefuld vaniljEEKstrakt indtil der er dannet en remonce.

## Formning:

Rul dejen ud til en rektangel. Fordel remoncen ud over rektanglen, og dryp den anden spiseskefuld vaniljEEKstrakt jævnt over fyldet.

Fold en tredjedel af dejen, på den lange led, ind over midten. Fold den anden tredjedel over, således at der bliver tre lag dej. Skær dejen i strimler med en bredde på ca. 1,5-2 cm. Sno hver strimmel et par gange og rul den derefter sammen til en snurre. Kom dem på en bageplade med bagepapir og skub enden af hver snurre ind under sig selv. Lad dem hæve i ca. 30 min. under et fugtigt viskestykke. Se evt. fremgangsmåden i videoen under "Tebirkessnurrer"-opskriften [her](#).

Tænd ovnen på 180 °C varmluft eller 200 °C traditionel varme.



③ **Bagning:**

Pisk ægget og pensl alle vaniljesnurrene. Bag i ca. 14 -16 minutter til snurrene er gyldne.

Lad vaniljesnurrene afkøle, og drys med flormelis tilsat vaniljesukker.

