

Søg...



FÅ FRI FRAGT PÅ NYTÅRSMENUEN - BESTIL HER

← TILBAGE TIL OPSKRIFTER

KANELSNURRER



Her får du opskriften på de klassiske kanelsnurrer fra Meyers Bagerier, hvor de lange æltetider er alfa og omega for at opnå et godt resultat. Vi guider dig igennem, hvordan du nemt kan lave og folde kanelsnurrene.

[Udskriv opskrift](#)DEL 

INGREDIENSER

12 stk

Dej

5 dl kold sødmælk
50 g gær
1 æg
1000 g hvedemel
150 g sukker
10 g salt
15 g stødt kardemomme
150 g kold smør

Remonce

200 g blødt smør
200 g sukker
20 g stødt kanel

Desuden

1 sammenpisket æg (til pensling)
sukker (til topping)

SÅDAN GØR DU

Dej

Hæld mælken i en skål, og rør gæren ud heri. Tilsæt æg, hvedemel, sukker, salt og kardemomme og ælt dejen, til den er helt glat og blank og slipper skålen. Det tager ca. 7-8 minutter, så du skal bruge en røremaskine og indstille den på lav hastighed.

Skær smørret i små terninger, og kom dem i dejen, som nu skal æltes til den er blank og glat - det tager ca. 7-8 minutter. Lad herefter dejen hvile lunt i 1½ time med et klæde over, så den hæver lidt op.

Slå dejen ned til en fast klump, pak den ind i husholdningsfilm og lad den køle af i køleskabet i mindst 1 time. Imens dejen hviler, røres remoncen sammen.

Remonce

Rør smør, sukker og kanel sammen til en remonce med en elpisker.

Kanelnurrer

Vend dejen ud på et meldrysset bord, og rul den ud til et rektangel på ca. 30x60 cm. Smør remoncen ud over dejpladen med en dejskraber, så det er jævnt fordelt.

Fold en tredjedel af dejen ind mod midten, og fold den anden tredjedel indover den første, så du har 3 lag dej. Rul nu dejen ud igen til ca. 30x30 cm, og skær den i 12 strimler, der er 30 cm lange og ca. 2,5 cm brede.

Sno hver strimmel ved at tage fat i hver ende, og sno dejen modsat fra hver ende, så den får 6-7 snoninger. Tryk ikke så hårdt, at du klemmer remoncen ud. Tag den snoede dejstrimmel op med den ene hånd, og sno den 2 gange om din anden hånds pege- og langefinger. Læg den resterende dejsnip henover de to snoninger, placér den mellem din pege- og langefinger, og træk fingrene til dig, så snippen hæftes ind i kanelnurren.

Sæt kanelnurrerne på et par bageplader med bagepapir, så snoringerne vender opad. Lad kanelnurrerne hæve lunt og tildækket til dobbelt størrelse.

Pensl kanelsnurrerne med æg og bag dem ved 200° i ca. 12–14 minutter. Afkøl kanelsnurrerne på en rist.

Tip

I stedet for almindelig hvedemel, kan du bruge vores Type 00 hvedemel, som er ekstra fint formalet, og som giver en mere spændstig og silkeblød dej at arbejde med.

Find opskriften i Meyers Bageri

Alle de bedste opskrifter på brød og kager fra Meyers eget bageri

[FIND BOGEN HER](#)

TEMAER

[Kage](#) [Morgenmad](#) [Snacks](#) [Efterårsmad](#)

[Forårsmad](#) [Sommermad](#) [Vintermad](#)

[Dansk mad](#) [Bagning](#) [Børnevenlig mad](#)

[Catering](#) [Fødselsdagsmad](#) [Picnic mad](#)

[Pinsemad](#)

FORFATTER

UDGIVET

26.06.19

MAD UD AF HUSET

Buffet

fra 295,- pr. kuvert

3-ret

fra 35!

MARIA KANELSNURRER

Kanelnurrer med Maria



KANELSNURRER SOM KAGEMAND

Vores populære kanelnurrer fås også i en kagemand-udgave fra Meyers Bageri, som passer til en festlig anledning. Snurrene er lavet i bløddøj med kademomme og vores fyldige remonce, mens marcipanen får kagemanden til at se 100% festklar ud. Om det skal være en kagemand eller kagekone og teksten på båndet er helt op til dig.

[SE MERE HER](#)

CATERING

Julefrokost

Mortensaften

Tapas

Receptionsmenu

OPSKRIFTER

MADKURSER

Kursuskalender

Kurser

Bagekursus

OM MEYERS

SPIS UDE

Restauranter

Bagerier

NYHEDER

Certified



Corporation

[Opskrifter](#)

[Om Meyers](#)

[Seneste](#)

[Meyers kogebøger](#)

[Vores formål](#)

[Arkiv](#)

[Smiley-rapporter](#)

[Jobs](#)

MEYERS

[For virksomheder](#)

[Kundeservice](#)

[Vilkår](#)

[English](#)

[Log ind](#)

[Renew Consent](#)

[Log ind](#)

[Betalingsmuligheder](#)

Dankort

Visa

Visa Electron

Mastercard

Maestro

Diners Club International

JCB

Faktura

