



Kardemommesnegle

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	40 Min.
Hviletid	2 Timer
Tilberedningstid	20 Min.
Styk	20
Apparat	CombiSteamer V6000 Grand fra 2022

Kardemommesnegle er et populært bagværk med gær fra Skandinavien. Dejen og fyldet raffineres med malet kardemomme, hvilket giver sneglen dens typiske smag. Det smøragtige fyld og kryddersukkeret, der drysses over sneglene, gør dette bagværk særligt fint.

Dej

500 g hvedemel
1 spsk. sukker
1½ tsk. salt
1 tsk. kardemommepulver
½ gærterning (ca. 20 g), smuldret
150 ml mælk
100 ml vand
100 g smør, i stykker

Fyld

200 g sukker
1 tsk. kardemommepulver
½ tsk. kanel
150 g blødt smør
2 fingerspidser salt
en smule mælk





Sirup

50 ml vand

50 g sukker

Dej

Bland mel, sukker, salt og kardemommepulver sammen i en skål. Tilsæt gær, bland. Hæld mælk og vand i, tilsæt smør, ælt til en blød, glat dej. Dæk dejen til og lad den hvile ved stuetemperatur i ca. 30 minutter, lad den derefter hvile i køleskabet i ca. 30 minutter.

Fyld

Bland sukker, kardemommepulver og kanel sammen i en skål, og sæt ca. $\frac{1}{3}$ til side. Tilsæt smør og salt til den resterende sukkerblanding, bland det sammen.

Formning

Rul dejen ud til en firkant på ca. 40×40 cm, fordel fyldet jævnt. Fold den øverste tredjedel af langsiden, placer den nederste tredjedel over den. Rul dejen ud igen til en firkant på ca. 40×20 cm. Skær dejen i 20 strimler, der hver er ca. 2 cm brede. Træk hver strimmel en smule i længden, vikl den derefter rundt om to fingre to gange, placer den resterende strimmel på tværs, tryk enden i midten. Placer sneglene med den "pæne" side opad på to bradepander dækket med bagepapir, dæk dem til og lad dem hæve i ca. 1 time.

Sirup

Forvarm ovnen med varmluft fugtig til 190 °C. Pensl sneglene med lidt mælk, sæt pladerne i den forvarmede ovn, bag dem i ca. 20 minutter. Kom vand og sukker i en gryde, bring det i kog. Lad væsken simre i ca. 5 minutter, indtil der dannes en sirup, lad den afkøle lidt. Tag sneglene ud af ovnen, placer dem på en rist, smør siruppen over dem, mens de stadig er varme, drys med kardemommесukker, der er sat til side.

(For)varm ovnrummet til 190°C i Varmluft fugtig

Sæt bagværket ind

Varmluft fugtig 190°C i 20 Min.

Tips

I stedet for kardemommepulver, kan du knuse kardemommekapsler, fjerne skrællen, og knuse frøene groft.

Tilsæt en smule citronsaft i siruppen.

Tilbehør

Bradepande





Yderligere oplysninger

Oprettet den

11.12.2025

