

Nötsnibbar (ca 25 st)

50 g	jäst
100 g	smör eller margarin
3 dl	mjök
1 dl	socker
2 tsk	kardemumma
9-10 dl	vetemjöl

Fyllning:

100 g	malda hasselnötter
75 g	mjukt smör eller margarin
$\frac{3}{4}$ dl	socker
	rivet skal av en apelsin

- Smula jästen i en bunke. Smält smöret och häll på mjölken, värm till 37° C. Häll mjölken över jästen och rör så att den löser sig. Tillsätt socker, kardemumma och det mesta av mjölet. Arbeta till en smidig deg. Låt den jäsa under bakduk ca 30 min eller till dubbel storlek.
- För under tiden fyllningen. Blanda samman nötter, smör och socker till en smidig massa. Tvätta apelsinen väl i varmt vatten. Riv skalet och pressa saften. Blanda ner det i nötmassan.
- Ta upp degen på mjölat bakbord och dela den i 3 delar. Kavla ut varje del till en rektangulär platta ca 20 x 40 cm stor.
- Bred fyllningen på degplattan och vik dubbel på längden så den blir ca 10 cm bred. Skär ut snibbar 4-5 cm breda. Eller skär degen tvärs över i avlånga bitar. Lägg dem på bakpappersklädda plåtar och jäs under bakduk ca 30 min. sätt ugnen på 225° C.
- Pensla bröden med uppvispat ägg och strö på pärlsocker. Grädda snibbarna i mitten av ugnen ca 10 min. Bröden går utmärkt att frysa.