

En opskrift fra froeslev.com

Kannelsnegle

Husk inden du går i gang med at bage: "Tag gær, smør, mælk og æg ud af køleskabet i god tid" og den færdige dej skal være ensartet, blød og blank.

18 Kannelsnegle

Start med at lavet fyldet til kannelsneglene

Fyld:

100 g smør
10 spsk sukker
1½ spsk kanel

Rør fyldet sammen og smør det på den udrullede dej med en paletkniv.

Dejen:

50 g gær
3 dl. mælk
100 g smør
½ tsk salt
2 spsk sukker
Ca. 600 g mel



Smørret skal være meget blødt. Mælken skal være lunken.

Rør gæren ud i mælken. Rør herefter salt, sukker og tilsæt 2/3 del af melet. Tilsæt det bløde smør og ælt det ind i dejen. Tilsæt resten af melet lidt af gangen og ælt indtil dejen er ensartet, blød og blank. (Dejen må ikke være tør og tung!)

Drys mel på bordet og lad dejen hvile her ca. 20 minutter. Rul dejen ud til en ca. størrelse på 60 x 40 cm.

Smør fyldet ud på dejen med en paletkniv.

Rul dejen sammen og skær den ud i 18 stykker

Tryk sneglene flade på bagepladen. Husk bagepapir i bunden.

Sneglene pensles med sammenpisket æg / æggeblommer.

Lad sneglene efterhæve mindst 20 min.

Bag sneglene på næst nederste rille i 15 min i en forvarmet ovn på 200 gr.

SAF den 15. marts 2014

<http://froeslev.com/froeslevs-opskrifter/kannelsnegle>