

KANELSNEGLE

TIL 25 PERS.
TID: 1 TIME



SÆSON

HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

DEJ

- 3 dl mælk
- 30 g gær
- 4 æg
- 100 g smeltet smør
- 1 tsk vaniljepulver
- 2 tsk salt
- 950 g hvedemel

REMONCE(fyld)

- 200 g blødt smør
- 200 g sukker
- 4 tsk stødt kanel

SÅDAN GØR DU

DEJ

1. Tag en lille gryde og smelt smørret til dejen heri. Gør det ved middel varme. Tag gryden af varmen så snart det er smeltet.
2. Til remoncen skal du bruge blødt smør. Læg derfor smørret til remoncen på en tallerken og skær den i store tern. Sæt tallerken til side og fortsæt med dejen.
3. Rør gær ud i mælken i en stor skål.
4. Tilsæt æg, salt, vaniljesukker samt det smeltede smør og rør det godt sammen.
5. Vend til sidst hvedemel i og ælt godt til dejen er blank og smidig.

REMONCE

1. Bland remoncen: Rør det bløde smør sammen med sukker og kanel. Brug evt. en gaffel eller endnu bedre, fingrene til at røre det sammen til en ensartet masse.

SAMLING OG BAGNING AF KANELSNEGLE

1. Del nu dejen i to. Drys lidt hvedemel på bordet og rul den ene halvdel af dejen ud til en rektangel (ca. 20 x 35 cm). Gentag med den anden halvdel.
2. Smør remoncen på dejen. Fordel det i et jævnt lag og rul dem herefter til en roulade.
3. Skær hver roulade i 12 stykker. Fordel på en bradepande med bagepapir på med 2 cm mellemrum. Træk film over og lad dem hæve 45 min hvis der er tid.
4. Bag sneglene ved 200 grader i 20-25 min. til de er gennembagte og gyldne.

TIPS OG TRICKS

- Tilsæt evt. kardemomme til din dej – det smager himmelsk.
- Har dine kanelnegle, mod forventning, fået lov at ligge et par dage og er blevet lidt kedelige, så lun dem i ovnen så bliver de bløde og lækre igen. Det samme kan du med fordel gøre hvis de har været frosset ned.
- Kanelneglene kan hæve tildækket i køleskab natten over, så der er klar til at blive bagt om morgenen.