

Kanelgifler

Opskrift til 20-25

Ingredienser

Dej

- 3 dl mælk
- 65 g smør
- 20 g gær
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. stødt kardemomme
- 50 g sukker
- 550 g hvedemel

Fyld

- 160 g blødt smør
- 50 g revet marcipan
- 3 spsk. kanel
- 100 g brun farin
- 50 g sukker
- 1 god spsk. mel

Sådan gør du

1. Lun ca. halvdelen af mælk og smør i en gryde eller i mikrobølgeovnen, kun lige til smørret smelter. Bland sammen med den sidste halvdel kolde mælk, så det ender med at blive lunken.
2. Kom det i en røremaskine sammen med gær og rør til gær er opløst
3. Tilsæt salt, kardemomme, sukker og mel og rør godt rundt. Jeg starter forsigtigt ud, så det ikke sprøjter med mel. Så sætter jeg tempoet op, så det får 6-7 minutter på ret høj omdrejning ind til dejen til sidst slipper alle kanter.
4. Læg et stykke vitavrap eller en opklippet frysepose over skålen samt et viskestykke og lad dejen hæve i en time
5. Lav nu fyldet ved at komme blødt smør, revet marcipan (riv det selv), kanel, farin, sukker og mel i en skål og mose det godt sammen
6. Rul nu dejen ud på et meldrysset bord, så tynd som muligt uden den går i stykker. Jeg deler som regel dejen i to, så er den nemmere at styre. Rul den ud som en rektangel der måler 20-25 cm i dybden og blot så lang du kan få den.
7. Smør fyldet ud over det hele
8. Nu skal den rulles lidt mere fladt end hvis det var kanelsnegle. Fold først 3 cm ind og rul derefter videre, så den hele tiden forbliver lidt flad.
9. Skær stykker ud, så de er 3-4 cm bredde.
10. Kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir og lad dem efterhæve en lille halv time. Tænd imens ovnen på 180 grader varmluft.
11. Pensl giflerne med sammenpisket æg og bag i 12-15 minutter.
12. Køl af på en rist.