

# Kannelsnegle med creme i

Opskrift til 12 stk.

Samlet tid

2 timer

## Ingredienser

### Dej

- 2 dl sødmælk
- 70 g smør
- 20 g gær
- 1 tsk. salt
- 1/2 tsk. stødt kardemomme
- 30 g sukker
- 400 g hvedemel
- pensl med lidt sødmælk + 1 æggeblomme

### Kanelremonce

- 2-3 spsk. kanel
- 50 g marcipan
- 40 g blødt smør
- 30 g sukker

### Vaniljecreme

- 2,5 æggeblommer
- 40 g sukker
- 20 g maizena / majsstivelse
- 1 vaniljestang
- lidt over 2 dl sødmælk

### Pynt

- 60 g mørk chokolade

## Sådan gør du

DEJ:

1. Lun halvdelen af mælken og smørret i en gryde eller i mikrobølgeovnen til smørret smelter. Bland det sammen med den anden halvdel kolde mælk, så det bliver lunken (hellere lidt for koldt end for varmt, da gæret ellers ikke kan hæve ordentligt op).
2. Kom det i en røremaskine sammen med gær, salt, kardemomme og sukker og rør til gær er opløst. Kom så mel i og rør godt rundt. Jeg startede forsigtigt og satte så tempo på, så den fik 6-7 minutter på ret høj omdrejning, så dejen til sidst slap alle kanter.
3. Læg et stykke vitavrap over skålen + et viskestykke og lad dejen hæve i en times tid.

## VANILJECREME:

1. Imens laves cremen: flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Kom det + selve stangen i en gryde sammen med det meste af mælken her til (gem en sjat) og varm godt op, lige inden det koger.
2. I en skål piskes sukker, æggeblommer, maizena og resten af den kolde mælk godt sammen.
3. Imens du pisker, hælder du den varme mælk med vaniljekornene ned til æggeblandingen.
4. Herefter hældes det tilbage i gryden. Nu skal det varmes stille og roligt op imens du pisker godt i gryden. Cremen bliver tykkere, så der skal bare røres konstant imens.
5. Når den er tyk nok hældes cremen ud på en tallerken og et stykke film kommes over. Læg det helt ned til cremen, så der ikke dannes skorpe på den. Lad den køle af sådan.

## REMONCE:

1. I en skål røres kanel, marcipan, smør og sukker sammen.

## FOLDEMETODE:

1. Kom dejen ud på et bord, drysset med et tyndt lag mel. Rul den ud til en stor firkant.
2. Smør nu remoncen ud på hele firkanten
3. Rul til en pølse og skær tynde skiver af (mine målte ca 2 cm)
4. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir
5. Kom igen dit stykke film og et viskestykke over og lad dem efterhæve en halv times tid. Tænd nu ovnen på 180 grader varmluft.
6. Kom din vaniljecreme i en sprøjtepose og sprøjt små toppe ned i dine snegle i midten. Du kan lige åbne dem forsigtigt op med fingrene inden cremen sprøjtes ned i midten. Der må gerne være godt med creme i hver snegl.
7. Pensl med æggeblomme og mælk der er rørt sammen og bag dem i ovnen i 15 minutters tid (til de er gyldne på toppen og let sprøde i kanten)
8. Køl af på en rist og pynt med smeltet chokolade hvis du synes