

Kanelsnegle

Opskrift til 30

Verdens bedste kanelsnegle med den blødeste dej og et lækkert snasket fyld.

Forberedelsestid

75 min

Tilberedelsestid

15 minutter bagning

Samlet tid

90 min.

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:

- 130 g blødt smør
- 3 spsk. kanel (med top)
- 100 g brun farin

Glasur

- 150 g flødeost
- 100 g flormelis
- 1/2 øko citron

Sådan gør du

1. Lun mælk og smør i en gryde eller i mikrobølgeovnen, ikke så det koger – men blot så det bliver lunken og smørret smelter
2. Kom det i en røremaskine sammen med gær, salt, kardemomme, sukker og mel og rør godt rundt. Jeg gav det 6-7 minutter på ret høj omdrejning, så dejen til sidst slap alle kanter
3. Læg et stykke vitavrap over skålen og lad dejen hæve i en time
4. Efter en time tændes ovnen på 200 grader varmluft
5. Lav nu fyldet ved at komme alle tingene i en skål og røre det sammen
6. Rul nu dejen ud på et meldrysset bord, så tynd som muligt uden den går i stykker

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

side 1 af 2

7. Smør fyldet ud over det hele
8. Rul til en pølse og skær tynde skiver af (mine målte ca 1,5 cm)
9. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir (jeg havde 16 på hver plade)
10. Pensl med et sammenpisket æg
11. Bag midt i ovnen i små 15 minutter
12. Lav din glasur ved at rive citronskal og blande dette med saften, flødeost og flormelis. Kom det over sneglene