

Kanelsneglekage

Opskrift til 15 snegle

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

1,5 times hævetid + 20 minutters bagning

Samlet tid

2,5 timer

Ingredienser

Dej

- 3 dl mælk
- 65 g smør
- 20 g gær
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. stødt kardemomme
- 50 g sukker
- 500-550 g hvedemel

Fyld

- 150 g smør
- 80 g brun farin
- 3 store spsk. kanel (ca. 6-7 g)
- 100 g marcipan

Glasur

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

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 smør, kanel, farin 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.
7. Smør fyldet ud over det hele
8. Rul til en pølse og skær tynde skiver af (mine målte ca 1,5 cm)
9. Smør en bradepande med smør og drys lidt sukker i, så sneglene nemt slipper. Læg sneglene her i. Der skal være en lille smule mellemrum mellem dem, da de hæver op.
10. Efterhæv i 30 minutter imens du tænder ovnen på 200 grader varmluft
11. Pensl med et sammenpisket æg
12. Bag midt i ovnen i ca 20 minutter, eller til de er gyldne
13. Lav din glasur ved at rive citronskal og blande dette med saften, flødeost og flormelis. Kom det over sneglekagen hvis du synes. Du kan også bruge almindelig glasur på flormelis og vand.