



Kannelsnegle (24 stk)

Dej:

450 g letmælk

Huskpulver:

1 strøget spsk + 2 strøgne tsk

450 g rismel

200 g Maizena (majsstivelse)

100 g blødt smør eller margarine

90 g sukker

25 g gær

1/2 tsk stødt koriander

120 g æg

Fyld:

75 g blødt smør

100 g sukker

3 spsk stødt kanel

Fremgangsmåde: Dejen bør røres med maskine. Mælken luges (håndvarm) og kommes i røreskålen sammen med Huskpulver. Blandingen røres i 5 min., så Huskpulveret gelerer. Melsorterne, smør, sukker, smuldret gær og koriander afvejes i en særskilt skål. Æggene røres ind i den gelerede mælkeblending. De afvejede

ingredienser kommes ligeledes i røreskålen og røres med i 15 min. Kanel og sukker blandes i en lille skål. Smør hænderne i olie, inden dejen håndteres, og vend dejen ud på bordet.

Drys lidt Maizena på bordet. Dejen deles i 2 dele. Hver del trilles til en aflang, tyk pølse. Pølserne udrulles med en kagerulle en ad gangen til 1/2-1 cm tykke firkanter. Smørret fordeles over dej-firkanterne. Kanel-sukker blandingen drysses over, og firkanterne rulles sammen til roulader. Rouladerne skæres ud i 24 lige store stykker, som lægges på en bagepapir-beklædt plade.

Hævning og bagning: Sneglene dækkes med et let, fugtigt klæde og stilles lunt (28 °C) til hævnning i ca. 1 time. Smør sneglene med sammenpisket æg.

Bages ved 250 °C i 10-15 min.

Pynt: Sneglene pyntes med en glasur af flormelis og vand, inden de serveres.

Kannelsnegle

