



## Ingredienser

### Dej:

FiberHUSK®: 1 strøget spsk. (15 ml)  
+ 2 strøgne tsk. (10 ml)

450 g letmælk  
450 g rismel  
200 g Maizena (majsstivelse)  
100 g blødt smør eller margarine  
90 g sukker  
25 g gær  
½ tsk. stødt koriander  
120 g æg

### Fyld:

75 g blødt smør  
100 g sukker  
3 spsk. stødt kanel

# Kannelsnegle

24 stk.

Dejen bør røres med maskine.

Mælken lunes (håndvarm) og kommes i røreskålen sammen med FiberHUSK®. Blandingen røres i 5 min., så FiberHUSK® 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 ½ -1 cm tykke firkanter. Smørret fordeles over dejfirkanterne. Kannelsukker blandingen drysses over, og firkanterne rulles sammen til roulader.

Rouladerne skæres ud i 24 lige store stykker, som lægges på en bageplade beklædt med bagepapir. 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.**

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