

# Kannelsnegle i form

12 portioner



nem

Op til 25 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

kagerulle

Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm

Dr. Oetker teflon bagepensel; 2,5 cm

### Gærdej:

1 ¼ dl letmælk

¼ pakke gær

25 g sukker

1 tsk. kardemomme

¼ tsk. salt

220 g hvedemel

40 g blødt smør

### Kanelremonce:

50 g blødt smør

25 g brun farin

40 g Dr. Oetker Kanelsukker

### Pynt:

æg til pensling

Dr. Oetker Hvid Pynteglasur

## 1 Gærdej:

Opvarm mælken til den er fingervarm og opløs gæren deri. Tilsæt sukker og kardemomme og rør det sammen. Tilsæt salt og derefter hvedemelet gradvist, hold lidt mel tilbage og tilsæt kun det sidste, hvis dejen er meget klistret. Tilsæt det bløde smør og ælt dejen godt igennem i ca. 10 min. Lad dejen hvile under et fugtigt viskestykke et lunt sted i ca. 30 min.

## 2 Kanelremonce:

Kom smør, brun farin og kanelsukker i en stor skål og rør det godt sammen.

③ **Samling:**

Læg dejen på et meldrysset bord og ælt den let. Rul dejen ud til et rektangel. Forsøg at få kanterne så lige som muligt.

Smør fyldet ud på dejen, lad ca. 1 cm dej på den lange side være fri. Rul dejen sammen, start fra kanten med fyld og rul over mod kanten fri fra fyld.

Skær rullen ud i ca. 12 snegle. Læg kanelsneglene i en springform (ø 20 cm) beklædt med bagepapir. De skal ligge med lidt mellemrum, da de vil hæve. Lad kanelsneglene hæve under et fugtigt viskestykke i ca. 40 min.

Tænd ovnen på 200 °C varmluft.

Pensl kanelsneglene med sammenpisket æg. Bag dem midt i ovnen i 15-25 minutter og stil dem til afkøling. Når kanelsneglene er afkølede, kan de pyntes med hvid glasur.

**Bagetid: 15 - 25 minutter**