

Kannelsnegle

ca. 40 stk.



for let øvede

● Op til 80 Min.

Ingredienser:

Dejen:

5 dl mælk
75 g gær
150 g blødt smør
1 æg str. M/L
135 g sukker
1 tsk. salt
2 tsk. stødt kardemomme
ca. 900 g hvedemel

Fyld:

100 g marcipan (evt.)
100 g blødt smør
90 g sukker
2 spsk. rasp
1 spsk. vand
1 spsk. stødt kanel

Pensling og pynt:

æg til pensling
Dr. Oetker Hakkede Mandler
Dr. Oetker Kannelsukker

1 Dejen:

Lun mælken til den er fingervarm. Rør gæren i mælken, og rør, til den er opløst. Kom smørret i. Tilsæt æg, sukker, salt, kardemomme og det meste af melet. Rør kraftigt, til dejen er blank og smidig. Lad dejen hæve under et viskestykke i ca. 30 min.

2 Fyld:

Lav fyldet, mens dejen hæver. Riv marcipanen, og rør den sammen med de øvrige ingredienser.

Læg dejen på et meldrysset bord, og ælt den forsigtigt. Tilsæt lidt mel, men kun den mængde, som er nødvendig, for at dejen er til at arbejde med. Del dejen i to dele, og rul hver del ud til et rektangel på ca. 50 x 25 cm. Forsøg at få så lige kanter som muligt.

Bred fyldet ud på rektanglerne, og rul dem sammen fra den lange side. Skær rullerne i ca. 2 cm tykke stykker. Læg stykkerne i papirforme på en bageplade, og lad dem hæve i ca. 30 min.

3 Tænd ovnen på 250 °C traditionel varme.



④ Pensling og pynt:

Pensl derefter med sammenpisket æg, og pynt med hakkede mandler og drys med kanelsukker.

Bag bollerne ved 250 °C traditionel varme i 5-8 min. Lad bollerne køle af under et viskestykke.

