

Snoet kanelbrød med kagecreme | Kreahjørnet

2 brød



for let øvede

● Op til 45 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle

Dr. Oetker teflon bagepensel; 2,5 cm

Gærdej:

1 ½ dl letmælk

100 g smør

25 g gær

50 g fuldkornshvedemel -

grahamsmel

2 spsk. Dr. Oetker Kanelsukker

1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje

½ tsk. salt

1 æg str. M/L

400 - 450 g hvedemel

Fyld:

½ brev Dr. Oetker Økologisk

Kagecreme (50 g)

2 ½ dl letmælk

Dr. Oetker Kanelsukker

1 æg til pensling

1 Gærdej:

Varm mælken og smelt derefter smørret heri. Blandingen skal have fingertemperatur, så gæren ikke bliver ødelagt. Opløs gæren i blandingen.

Bland grahamsmel, kanelsukker, vaniljesukker og salt sammen i en skål. Rør den lune mælkeblanding og ægget i. Tilsæt herefter hvedemel, men hold lidt tilbage. Ælt dejen godt igennem, den skal være blød og smidig. Tilsæt mere mel efter behov, pas dog på at den ikke bliver for tør. Dæk dejen til med husholdningsfilm eller et fugtigt viskestykke og lad den hæve et lunt sted i ca. 45 minutter eller til dobbelt størrelse.

2 Fyld:

Bland kagecremepulveret med 0,5 dl mælk og pisk det til en jævning. Varm resten af mælken i en kasserolle. Når mælken koger tilsættes jævningen under kraftig omrøring, og koges i 1 minut til den tykner. Kagecremen er nemmest at sprede ud over dejen imens den stadig er lidt lun, så den behøver ikke at køle helt ned før brug.

③ **Samling:**

Ælt kort dejen igennem og rul den derefter ud som en lang rektangulær firkant, lang nok til at der kan blive til to brød, drys bordet med mel så dejen ikke sidder fast.

Smør kagecremen ud på den udrullede dej, men lad 1-2 cm dej på den ene langside være fri for kagecreme. Drys cremen med et godt lag kanelsukker. Rul dejen sammen til en pølse ved at starte med at rulle fra den side hvor cremen er helt ud til kanten og rul over mod den side hvor der er en fri kant. Sørg for at samlingen er ned mod bordpladen. Del pølsen i to, så der er to brød.

Læg brødene på en bageplade med bagepapir. Skær hvert brød igennem på langs, men efterlad ca. 2 cm samling i toppen af brødet. De to sider snos rundt om hinanden, dette gøres for begge brød. Kom et fugtigt viskestykke over brødene og lad dem efterhæve i ca. 30 minutter.

Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

Pensl brødene med æg og bag dem i 25-30 minutter, indtil de er gyldne og gennembagte.

Bagetid: 25 - 30 minutter

④ **Tip:**

Hvis I ikke kan nå at spise begge brød, så kom det ene i fryseren og gem det til en anden dag. Tø brødet op på køkkenbordet og lun det gerne i ovnen inden servering.