

Snegle (20 stk)

| | | | | |
|--------|------------|------------------------|--------|-----------------|
| 2 dl | mælk | <u>Fyld</u> | 150 g | blødt smør |
| 50 g | gær | | 85 g | sukker |
| 100 g | blødt smør | | 2 spsk | kanel |
| 2 | æg | | | |
| ½ tsk | kardemomme | <u>Pensling</u> | | sammenpisket æg |
| 2 spsk | sukker | | | |
| ½ spsk | salt | | | |
| 500 g | hvedemel | | | |

- ✓ Lun mælken.
- ✓ Gæren smuldres i den lune mælk.
- ✓ Blødt smør, æg, kardemomme, sukker, salt, og hvedemel røres i.
- ✓ Dejen æltes godt sammen.
- ✓ Dejen stilles til hævning i ca. 30 min.
- ✓ **Fyld:** Rør smør, sukker og kanel godt sammen.
- ✓ Ælt dejen igennem igen.
- ✓ Del dejen i 2 dele.
- ✓ Rul hver del til en aflang plade (25x40 cm), og smør fyldet på.
- ✓ Rul dem sammen på den lange led.
- ✓ Skær hver rulle i 10 stykker.
- ✓ Læg sneglene på bageplade med bagepapir.
- ✓ Bøj den yderste dej-ende ind under sneglene.
- ✓ Lad sneglene efterhæve i ca. 30 min.
- ✓ Pensl med æg
- ✓ Bag sneglene midt i ovnen ved 200°C i 10 min.