



unikarina

- en kreativ verden fyldt med
syning, strik, filt og mange andre
kreative syslerier...

KANELSNEGLE - © unikarina 2010

Udarbejdet af www.unikarina.dk. Denne PDF er kun til privat brug. Jeg gør opmærksom på, at jeg i de fleste tilfælde ikke har udarbejdet opskriften selv, men har fundet den på min vej i maduniverset. God fornøjelse...

Dej:

250 g Mel
75 g Margarine
25 g Sukker
50 g Gær
1 Æg
1 dl Mælk
1 knivspids Salt

Fyld:

75 g Margarine
200 g Farin
3 tsk Kanel

Creme:

2 spsk. Sukker
2 Æg
2 spsk Mel
2½ dl Mælk
Vanille



Sådan gør du:

Dej:

Gær, sukker og salt blandes med den lune mælk.
Æg og ¾ af melet tilsættes.
Margarinen smeltes, afsvales og kommes i.
Dejen æltes med resten af melet.

Stilles til hævnning i ca. 15 minutter.

Fyld:

Det hele blandes i en gryde, hvor det smelter under svag varme.

Creme:

Æg og sukker piskes let sammen. Melet tilsættes under piskning. Mælken kommes i, og det hele koges op under omrøring. Koges et par minutter og smages til med vanille. Afkøles.

Halvdelen af dejen bruges til bund og resten til snegle.

Bunden rulles ud, så den passer til formen. Der bliver 2 springforme eller 1 bradepande (30x20 cm) af denne portion.

Halvdelen af fyldet og cremen smøres på bunden.

Resten af dejen rulles ud (60x30 cm). Resten af fyldet og cremen smøres på. Dejen rulles derefter sammen som en roulade, der skæres i ca. 20 – 24 stykker. De sættes ovenpå bunden med skærefladerne opad og nedad.

Efterhæver ca. 30 minutter. Pensles med æggestrygelse og bages på midterste rille ved 200°C i ca. 20 min. Pyntes med glasur – og evt. nødder.

Velbekomme...