

KANELSNEGLE OPSKRIFT PÅ KANELSNEGLE

Skønne kanelnegle med masser af det lækre fyld.

•

Dej

- 50 g gær
- 4 ½ dl mælk
- 3 æg
- 1 tsk salt
- 6 spsk sukker
- evt. 1 tsk vaniljepulver eller vaniljesukker
- 1 kg mel
- 150 g smør (blødt)

Fyld

- 400 g smør (blødt)
- 400 g sukker
- 6 spsk kanel

Opløs gæren i mælken. Rør æg, salt, sukker og evt. vaniljepulver i.

Ælt skiftevis lidt af smørret og lidt af melet i indtil det hele er kommet i og dejen er jævn. Lad den hæve tildækket i en halv times tid.

I mellemtiden røres ingredienserne til fyldet sammen.

Rul dejen ud og smør fyldet på. Rul den sammen - så stramt som muligt - og skær den i skiver. Læg skiverne på en bageplade med bagepapir eller i muffinsforme (de hjælper til at holde på fyldet).

Bag kanelneglene midt i ovnen ved 200 grader, til de er gyldne.

