

# KANELSNEGLE

Skal du have familiebesøg, på udflugt eller holde fødselsdag? Så er denne opskrift på vores populære kanel snegle et sikkert hit.

Opskriften er nem at følge for alle!

•

## Ingredienser

- 50 g smør eller margarine
- 1  $\frac{1}{2}$  dl mælk
- 25 g gær
- $\frac{1}{4}$  tsk salt
- 1 spsk sukker
- ca. 5 dl mel (300g)

## Fyld

- 50 g smør eller margarine
- $\frac{1}{2}$  dl sukker
- $\frac{1}{2}$  spsk kanel

Smelt smør/margarine, tag gryden af varmen og lad det køle af. Tilsæt mælken. Rør gæren ud i mælken. Rør salt, sukker og mel i.

Ælt dejen godt igennem. Drys lidt mel på bordet og rul dejen ud til den måler ca. 25x50 cm.

Rør fyldet sammen i en skål. Smør fyldet på dejen med en paletkniv. Rul dejen sammen på langs som en roulade.

Skær rouladen ud i skiver på ca. 1,5 cm. Læg dem på en plade med bagepapir. Tænd ovnen på 200°. Stil kanel sneglene til hævnning i 20 minutter. Bag dem på midterste rille i 15 minutter.

