

KANELSNEGLEKAGE

Når kanelneglekage bages i en form, slipper man for, at alt fyldet flyder ud og går til spilde.

Remoncen forbliver i sneglene og gør dem ekstra lækre og snaskede, og den tykke, hvide glasur sætter prikken over i'et.

Til

Dej

- 1 ½ dl mælk
- 25 g gær
- 1 æg
- 50 g sukker
- 1 knsp salt
- 1 tsk vaniljesukker
- 1 spsk kanel
- ca. 350 g hvedemel
- 100 g smør (stuetempereret)

Remonce

- 150 g brun farin
- 150 g smør
- 2 spsk kanel

Glasur

- 1 æg
- 100 g flormelis
- lidt vand (kogende)

Lun mælken i en gryde eller i mikrobølgeovn, indtil det er fingervarmt. Opløs gæren heri. Kom ægget i, og pisk det sammen.

Bland sukker, salt, vaniljesukker, kanel og mel sammen i en skål for sig. Kom så halvdelen i mælken, og rør det godt sammen. Skær det bløde smør ud i tern, og kom det i dejen sammen med resten af de tørre ingredienser.

Ælt dejen godt, til den er blød og smidig – den må ikke blive for tør. Lad den hvile i 15 minutter.

Lav remoncen ved at piske brun farin, smør og kanel godt sammen med en elpisker.

Ælt dejen let igennem, og rul den så tyndt ud med en kagerulle, uden at bruge for meget mel. Rul den ud i en kvadrat på ca. 30x30 cm, hvis du laver en kanelneglekage til en rund form på ca. 25 cm i diameter.

Fordel remoncen jævnt over hele dejen.

Rul dejen sammen som en roulade, og skær



den ud i 8 kanelnegle (svarer igen til 1 form).

Smør et fad eller en springform, og fordel kanelneglene langs siden af formen og den sidste i midten som på billedet. Lad kanelneglekagen hæve i ca. 30 minutter.

Pensl kagen med pisket æg, og bag den ved 175 grader i ca. 25 minutter.

Lad kagen køle af, og pynt den så med hvid glasur. Bland flormelissen med en lille smule kogende vand, indtil glasuren er tyk og glat. Kom den i en pose, og klip et lille hul i enden. Sprøjt en cirkel af glasur på hver kanelnegl - du kan også bruge mere, hvis du har lyst.