

# KANELSTJERNE - LÆKKER OPSKRIFT PÅ KANELSTJERNEKAGE

Denne opskrift på kanelstjerne er nem at følge, og resultatet bliver en super flot kage, der smager som traditionelle lækre kanelnegle. Brug billederne til at se, hvordan du former stjernen.

Til

- 15 g gær
- 1 dl mælk
- 1 dl vand
- 1 æg
- 3 spsk sukker
- $\frac{3}{4}$  tsk salt (fint)
- 400 g mel
- 40 g smør (stuetemperatur)
- ekstra mel (til udrulning)

## Kanelremonce

- 4 tsk kanel
- 100 g sukker
- 50 g brun farin
- 175 g smør (stuetemperatur)

## Pensling

- vand
- mælk

Kom gæren op i en skål, og tilsæt mælk, vand og æg. Rør i skålen, til gæren er opløst. Tilsæt sukker og salt, og tilsæt derefter mel lidt efter lidt. Hold lidt af melet tilbage, og brug det til at ælte dejen færdig på bordet.

Lad dejen hvile i ca. 10 minutter.

Ælt smørret ind i dejen. Det bliver meget klistret, men du skal bare blive ved med at ælte, for så begynder dejen ligeså langsomt at samle sig. Når du har æltet i 5-10 minutter,

kan du tilsætte lidt ekstra mel, så dejen nemmere kan slippe bordet.

Del dejen op i 4 lige store dele, og form dem til kugler. Lad dem hæve i ca. 1 time.

## Kanelremonce::

Bland kanel og sukker, og rør det sammen med brun farin og smør. Lad blandingen stå på køkkenbordet, til den skal bruges.

Rul dem ud med en kagerulle, så de alle har samme størrelse. Fordel kanelremonce på tre af dejstykkerne, og sørg for, at dejen når helt ud til kanten. Læg dem i lag: dej, remonce, dej, remonce, dej, remonce, dej.

Sæt et lille glas i midten af kagen, og skær igennem lagene af dej 16 gange fra midten ud til kanten af dejen. Fjern glasset. Rotér hvert andet stykke dej mod højre og hvert andet mod venstre, så stykkerne kan sættes sammen to og to i enderne.



Lad kanelstjernen efterhæve yderligere en times tid. Pensl den med vand, og bag den derefter i ca. 20 minutter ved 190 grader, til den er gylden på toppen. Pensl den med mælk, så snart den kommer ud af ovnen.

Jeg dekorerede min kanelstjerne med spiseligt glimmer og sukkerkugler, men den kan sagtens serveres, som den er.