

Kannelsnegle	
Ingredienser	Fremgangsmåde
Dej: 1 pk. gær 1½ dl vand 4 ss olie 2 ss sukker ½ ts salt 1 æg ca. 7-8 dl hvedemel Fyld: 60 g margarine 2/3 dl sukker eller farin 4 ts kanel Pynt: Ca. 1 dl flormelis Lidt vand	Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge Tænd ovnen på 225° (varmluft 200°) Dej: Lun mælken i en lille gryde – hæld mælken i skålen og rør gæren ud heri - Tilsæt det meste af melet og de øvrige ingredienser - Ælt dejen godt igennem med håndmikseren - Lad dejen hæve imens du rører fyldet sammen Fyld: kom alle ingredienser i skålen og rør det godt sammen Dej: rul nu dejen ud i en til en firkant ca. 20 × 60 cm (eller del dejen i 2, så rulles begge til ca. 20 × 30 cm) - Nu smøres fyldet på, dejen rulles fast sammen og skæres i ensartede skiver (ca. 1½-2 cm) - Læg dem på pladen og bøj enden ind under kagen. Tryk dem lidt flade og lad dem hæve i 10 min. - Bages i ca. 12 min. midt i ovnen - Afkøles og pyntes med glasur
Redskaber	
Lille gryde Røreskål dl mål måleskeer 2 skåle håndmikser med dejkroge + piskeris til fyld bageplade(r) bagepapir Lille skål Teske eller spiseske	