

Kannelsnegle

Bagetid: ca 15 min

Ovn: 200 grader varmluft

Ingredienser

Gærdej

- 50 g gær
- 2 dl letmælk
- 2 æg, str M
- ca. 500 g hvedemel
- 1 tsk stødt ingefær
- 1 tsk stødt kardemomme
- 1/2 tsk fint bordsalt
- 35 g EASIS Perfect Fit
- 90 g blødt smør
- + ekstra mel til udrulning

Kanelfyld

- 150 g blødt smør
- 90 g EASIS Perfect Multisød
- 2 spsk stødt kanel

Pynt

- 1 æg, til pensling
- 100 g EASIS Perfect Florsød
- 1 pasteuriseret æggehvite



Fremgangsmåde

Gærdej

- Smuldr gæren i en dyb skål.
- Lun mælken og hæld den over gæren. Tilsæt æg, hvedemel, ingefær, kardemomme, salt og EASIS Perfect Fit og ælt dejen let sammen.
- Tilsæt det bløde smør i små bidder og lad dejen ælte igennem på en køkkenmaskine (eller ved håndkraft) i ca. 10 min til den har samlet sig og slipper skålen.

- Dæk dejen til med et fugtigt klæde og lad den hæve til dobbelt størrelse - ca. 30-40 min.
- Slå dejen let sammen og rul den ud til et rektangel (ca 30 x 40 cm) på en meldrysset bordplade.

Kanelfyld

- Ælt ingredienserne sammen til en klistret og smørbar remonce.
- Fordel fyldet henover gærdejen i et jævnt lag og rul dejen sammen på langs til en roulade.
- Skær 16 lige store snegle og placer dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Når du placerer sneglene så fold den yderste snip af dej ind under sneglen for at holde på formen under bagning.
- Tryk sneglene let flade og lad dem hæve under fugtigt klæde yderligere 30 min. til dobbelt størrelse.
- Pensl sneglene med sammenpisket æg og bag dem midt i ovnen ved 200 grader varmluft i ca. 15 min til de er gyldne.
- Køl dem af på en rist inden de dekoreres.
- Pynt sneglene med en tyk glasur rørt af EASIS Perfect Florsød og pasteuriseret æggehvide.

Næringsindhold: Pr. 80g

Kcal: 255

Fedt: 14 g

Kulhydrat: 38 g

-

Kostfibre: 3,9 g

Protein: 5,1 g