

Kanelgifler 14 stk



Ingredienser:

- 50 g gær
- 1 dl mælk
- 1 spsk sukker
- ½ tsk salt
- 1 æg
- 100 g blødt smør
- 300 g mel
- 40 g blødt smør
- 75 g marcipan
- 50 g rør sukker
- 1 tsk kanel
- 1 æg til pensling

How to:

1. Rør gæren ud i mælken og tilsæt sukker, salt og æg
2. Smuldr smørret i melet og rør mælkeblanding i og ælt dejen godt
3. Lad dejen hæve tildækket et lunt sted i 45 min
4. Rør smør, marcipan, rørsukker og kanel sammen, til en ensartet masse
5. Rul dejen ud i ½ cm tykkelse og fordel remonce på dejen
6. Rul dejen sammen og skær den ud i 3 cm stykker

7. Sæt stykkerne på en bageplade, pensl med æg og bag dem ved 200 grader i 15 min