

Kanel smørkage 24 stk



Ingredienser:

- 25 g gær
- 25 g smør
- 2½ dl mælk
- 1 ¼ dl kvark
- ½ sammenpisket æg
- 50 g rørsukker
- 1 nip salt
- ½ tsk kardemomme
- 400 g mel

Fyld:

- 3 spsk blødt smør
- 3 spsk rørsukker
- 1½ tsk kanel
- 75 g marcipan

Pynt:

- ½ æg
- 1 spsk perlesukker
- 1 spsk mandelflager

How to:

- 1. Smelt smørret, rør mælk og kvark i og rør gæren ud i blandingen**
- 2. Rør æg, sukker, kardemomme, salt og det meste af melet i og ælt det til en smidig dej, tilsæt evt resten af melet**
- 3. Lad dejen hæve i 30 min**
- 4. Tag dejen ud på et meldrysset bord og del den i to dele**
- 5. Rul hver del ud til en firkant på ca 30*40 cm og fordel smør, sukker, kanel og revet marcipan over dejen og rul dem sammen til en roulade**
- 6. Skær hver rulle i 12 stykker og sæt dem i en beklædt springform med skærefladen op**
- 7. Lad dem efterhæve tildækket i 30 min**
- 8. Pensl dem med sammenpisket æg og drys sukker og mandelflager over**
- 9. Bages i 20 min ved 175 grader**
- 10. Lad den køle og kom evt glasur på**