

Snegle 30 stk



Ingredienser:

- 2 dl mælk
- 50 g gær
- 100 g blødt smør
- 2 æg
- ½tsk kardemomme
- 2 spsk sukker
- ½ tsk groft salt
- 500 g hvedemel

Fyld:

- 150 g blødt smør
- 85 g sukker
- 2 spsk kanel
- Æg til pensling

How to:

1. Lun mælken og rør gæren i
2. Bland resten i og rør dejen sammen til den er blank og smidig
3. Hæves et lunt sted i 30 min
4. Rør smør, sukker og kanel godt sammen

- 5. Ælt dejen igennem igen og del den i to, rul hver del til en aflang plade 25*40 cm og smør fyldet på**
- 6. Rul dem sammen på den lange led, som roulader og skær dem i 15 stykker**
- 7. Sæt sneglene på bagepapir og lad dem efterhæve 30 min**
- 8. Pensl dem med æg og bag dem 10 min ved 225 grader**