

Kannelsnegle og kardemommesnurrer



Kannelsnegle



Antal: ca. 20 kannelsnegle

Det skal du bruge – dej:

- 50 g gær
- 2 dl mælk
- 2 æg
- 70 g blødt smør eller margarine
- 1 dl sukker
- 1/2 spsk. kanel
- 1/2 spsk. Kardemomme
- 1/2 tsk salt
- Ca. 8 - 9 dl hvedemel (evt. mere eller mindre – prøv dig frem)

Det skal du bruge – fyld:

- 200 g blødt smør eller margarine
- 1,5 dl brun farin
- 1,5 spsk. Kanel

Sådan gør du:

- Vask hænder
- Lun mælken i en lille gryde ved lav varme – det skal være lillefingervarmt
- Smuldr gæren i en stor skål og hæld den lune mælk over. Rør rundt til gæren er opløst
- Tilsæt æg, sukker, 70 g margarine/smør, kanel, kardemomme og salt og rør det hele sammen.
- Put halvdelen af hvedemelet i og rør det rundt
- Put halvdelen af det resterende mel i dejen og rør det godt rundt
- Fortsæt med at putte halvdelen af det resterende mel i, til der ikke skal mere mel i dejen
- Ælt dejen godt i ca. 5 minutter
- Lad dejen hæve tildækket et lunt sted i 15 minutter
- Imens dejen hæver laver du fyldet og vasker op.
- Fyld: Put brun farin, 200 g smør/margarine og kanel i en skål. Pisk det godt sammen til det er en ensartet masse.
- Drys lidt mel på bordet og del dejen i 2. Tag den ene halvdel og rul den ud til et rektangel på ca. 0,5 cm tykkelse.
- Smør halvdelen af fyldet ud på dejen i et jævnt lag med en dejskraber eller brug fingrene. Efterlad et område i toppen af den



- Rul dejen sammen til en pølse

- Skær dejen ud i stykker med en tykkelse på ca. 3 cm.
- Put enden uden fyld på ind under kannelsneglen og sæt den på en bageplade beklædt med bagepapir



- Kom sneglene på en bageplade med papir og tryk dem lidt flade.



- Gør det samme ved sidste del dej.
- Lad dem hæve tildækket et lunt sted i 20 min. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
- Pensl dem med lidt mælk og bag dem ca. 15 min ved 180 varmluft grader, indtil de er gyldne

Kardemommesnurrer



Antal: ca. 12 snurrer

Det skal du bruge – dej:

- 50 g gær
- 2 dl mælk
- 2 æg
- 70 g blødt smør eller margarine
- 1 dl sukker
- 2 tsk kardemomme
- 1/2 tsk salt
- Ca. 8 - 9 dl hvedemel (evt. mere eller mindre – prøv dig frem)

Det skal du bruge – fyld:

- 200 g blødt smør eller margarine
- 1 dl + 1 spsk sukker
- 1 spsk kanel

Det skal du bruge – pensling:

- ½ dl sirup
- 1 tsk vand
- ½ dl sukker
- 1 tsk kardemomme

Sådan gør du:

- Vask hænder
- Lun mælken i en lille gryde ved lav varme – det skal være lillefingervarmt
- Smuldr gæren i en stor skål og hæld den lune mælk over. Rør rundt til gæren er opløst
- Tilsæt æg, sukker, 70 g margarine/smør, kardemomme og salt og rør det hele sammen.
- Put halvdelen af hvedemelet i og rør det rundt
- Put halvdelen af det resterende mel i dejen og rør det godt rundt
- Fortsæt med at putte halvdelen af det resterende mel i, til der ikke skal mere mel i dejen
- Ælt dejen godt i ca. 5 minutter
- Lad dejen hæve tildækket et lunt sted i 15 minutter
- Imens dejen hæver laver du fyldet og vasker op.
- Fyld: Put sukker, 200 g smør/margarine og kanel i en skål. Pisk det godt sammen til det er en ensartet masse.
- Drys lidt mel på bordet og del dejen i 2. Tag den ene halvdel og rul den ud til et rektangel på ca. 0,5 cm tykkelse.
- Smør halvdelen af fyldet ud på dejen i et jævnt lag med en dejskraber eller brug fingrene



- Fold dejen sammen på midten på den lange side
- Del dejen i 6 lige store stykker



- Skær et snit op i hver strimmel, så det nærmest ligner et par bukser
- Sno hvert "bukseben" nogle gange rundt om sig selv



- Sno det hele sammen til en snegl med "fødderne" først og toppen under snurren



- Gør det samme ved sidste del dej.
- Lad dem hæve tildækket et lunt sted i 20 min. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
- Pensl dem med lidt mælk og bag dem ca. 15 min ved 180 grader varmluft, indtil de er gyldne.
- Mens snurrerne bager, forbereder du, det der skal bruges til penslingen
- Pensling: Bland sirup og vand i en lille skål og rør det sammen
- Bland sukker og kardemomme i en anden lille skål og rør det sammen
- Tag snurrerne ud ad ovnen, når de er færdige
- Pensl dem med sirupsblandingen mens de stadig er lune og drys derefter sukker-kardemommeblandingen på.