

Lav din egen snegl



ANTAL: ca. 10 snegle

Det skal du bruge – dej:

- 25 g gær
- 1 dl mælk
- 1 æg
- 35 g blødt smør eller margarine
- ½ dl sukker
- Valgfri smag
- ¼ tsk salt
- Ca. 4 - 5 dl hvedemel (evt. mere eller mindre – prøv dig frem)

Det skal du bruge – fyld:

- 100 g blødt smør eller margarine
- ½ dl brun farin eller sukker
- Valgfri smag

Jeg putter følgende smag i min snegl:

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, 35 g margarine/smør, valgfri smag 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/sukker, 100 g smør/margarine og valgfri smag i en skål. Pisk det godt sammen til det er en ensartet masse - hvis fyldet er for hård kan du putte 1/3 del af fyldet i mikrobølgeovnen i cirka 20 sekunder og derefter piske det varme fyld i sammen med den kolde del af fyldet.
- Drys lidt mel på bordet og rul dejen ud til et rektangel på ca. 0,5 cm tykkelse.
- Smør fyldet ud på dejen i et jævnt lag med en dejskraber eller brug fingrene. Efterlad et område i toppen af dejen uden fyld



- 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 kanelneglen og sæt den på en bageplade beklædt med bagepapir



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



- Lad dem hæve tildækket et lunt sted i 20 min. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
- Pensl sneglene med lidt mælk og
- Bag sneglene ca. 15 min ved 180 varmluft grader, indtil de er gyldne