

## **KANELSNEGLE**

12 stk.

2,5 dl kold mælk

25 g gær

1 lille æg

500 g hvedemel

75 g sukker

8 g salt

6 g stødt kardemomme

75 g smør



### *Kanelremonce*

150 g blødt smør

50 g brun farin

50 g sukker

½ dl sirup

1 spsk.

½ tsk. kanel

1 sammenpisket æg til pensling

Opløs gæren i mælken. Tilsæt æg, hvedemel, sukker, salt og kardemomme, og ælt dejen, til den er glat og slipper skålen. Det tager omkring 20 min, så det er nødvendigt med en røremaskine (på medium hastighed). Tilsæt herefter smørret i mindre tern, og ælt i endnu ca. 20 min, til dejen igen er glat og slipper skålen. Du skal ikke tilsætte mere mel, selvom dejen virker blød, når smørret kommer i, og du må endelig ikke kvitte de lange æltetider; de er essentielle for det lækre resultat. Lad dejen hæve lunt og overdækket med et fugtigt klæde i 1½ time.

Pisk smør, brun farin, sukker, sirup og kanel sammen. Rul dejen ud til et rektangel på ca. 30x50 cm (ca. 0,5 cm tyk). Smør remoncen ud i et jævnt lag, rul dejen stramt sammen, og skær den i 12 lige store stykker. Smør en springform med smør, og stil kanelneglene på højt kant tæt op ad hinanden heri. Lad dem hæve lunt og overdækket af et fugtigt klæde i ca. 1½ timer. Pensl sneglene med æg, og bag dem i ca. 25 min ved 180°.