

Susannes

Alleluia Kannelsnegle

ca. 45 stk

Grunddej (kan også bruges til hvedeboller)

150g smør

5 dl. mælk

50g gær

½ tsk salt

1 spsk. Sukker

2 tsk. Stødt kardemomme

Ca. 1,3 l. hvedemel (ja... der står liter)

Fyld:

100g smør Husk at tage det ud af køleskabet

1 dl. Sukker

2 tsk. kanel

Pensling og pynt

1æg

Perlesukker og hakkede mandler

Smelt smør i en gryde. Tilsæt mælken. Varm det til det er lunken ca. 37gr. Hæld væsken i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt salt, sukker og stødt kardemomme og godt $\frac{3}{4}$ af melet. Rør dejen sammen til den er blank og smidig. Tilsæt mere mel, men gem 1-2dl. Til dejen skal formes. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse (ca. 45-60min). Ælt dejen godt igennem og tilsæt evt. resten af melet ... man skal kunne arbejde med den, men den må ikke blive tør. Del dejen i 2 dele og rul dem ud til rektangulære flader på et melet bord. Rør fyldet sammen. Smør fyldet på dejen. Rul sammen og klem dejen godt sammen, så fyldet ikke flyder ud under bagning. Skær i lige store stykker og læg på en bageplade (med bagepapir) med snitfladen opad. Pensl med sammenpisket æg, drys med perlesukker og hakkede mandler. Efterhæv til dobbelt størrelse. Bag midt i ovnen 8-10 minutter ved 200 gr.

Hvis det skal gå lidt stærkt kan man bruge grunddejen til boller og blot tilsætte et par håndfulde rosiner. Begge dele holder fint i fryseren.

God fornøjelse!