

Opskrift  
Emil Obel

# Emils Kannelsnegle



**BAG**  
**FOR**  
**BørneTelefonen**

**Antal: 12 stk.**

## Ingredienser

### Gærdejen

100 g smør  
1,5 dl mælk  
25 g gær  
1 æg  
2 spsk sukker  
350 g hvedemel  
½ tsk salt

### Remonce

100 g blødt smør  
100 g sukker  
1 spsk stødt kanel

#### TIP!

Papirs-muffinforme holder på snasket og gør det nemmere at dele sneglene ud, men du kan også sagtens bage sneglene på en bageplade med bagepapir.

## Fremgangsmåde

1. Smelt smøren i en gryde eller i mikroovn.
2. Rør smør og mælk sammen og opløs gæren heri.
3. Tilsæt de resterende ingredienser og ælt rigtig godt og længe til dejen er smidig og ikke klistrer. Dette kan med fordel gøres i en røremaskine.
4. Kom dejen i en skål smurt med lidt olie, læg et viskestykke over og lad den hæve en halv times tid.
5. Rør imens smør, sukker og stødt kanel sammen til remoncen.
6. Kom en smule olie ud på køkkenbordet og vend dejen herud på.
7. Tryk eller rul dejen uden til et rektangel på ca. 30x40 cm.
8. Smør remoncen ud på dejen og rul den op som en roulade.
9. Skær dejen ud i 12 stykker med en tykkelse på et par centimeter.
10. Kom sneglene i papirs-muffinforme i en muffin metalform og bag dem ved 175 grader varmluft i ca. 20 min til de er gyldenbrune.
11. Lad dem køle af og pynt evt med glasur inden servering.