



Fyldte Snegle ca. 30 stk (Evt. m. kanel)

50 gr. gær - 1/4 ltr. mælk - 2 spsk. sukker - ½ tsk. salt - 200 gr. smør / margarine - ca. 400 gr. mel.

(Du kan også komme ca. 1 t. 2 tsk. kanel i dejblandingen.)

Fyld:

100 gr. smør - 75 - 100 gr. flormelis - (Du kan også komme lidt kanel i fyldet ca. ½ tsk. *Kan unlades.*)

1 æg t. pensling.

Opløs smuldret gær i kold mælk og rør sukker, salt i.

Tilsæt kold smør i skiver og ca. 350 gr. (6 dl. mel.

Hak først smørret med en kniv i blandingen og ælt derefter dejen smidigt og evt. m. mere mel.

Læg dejen på et mel drysset bord og rul den ud på en aflang plade.

Rør blødt smør til fyldet med sigtet flormelis, bred det på dejen og rul den så sammen fra langsiden. Skær ca. 30 skiver med en skarp kniv.

Læg sneglene i papir ell. folieforme og lad dem hæve tildækket i stue temp. ca. 2 timer.

Pensl med pisket æg og bag sneglene 7 - 8 min. ved 240 - 250 grader på ovnens midterste ribbe.

Læg dem på bagerist til afkøling.