

## Kannelsnegle

Det skal der bruges:

(16 stk.)

75 g margarine

1 ½ dl mælk

50 g gær 275 g mel

Fyld:

75 g margarine

75 g sukker 1 spsk kanel

Glasur: 100 g flormelis, vand

Sådan gør du:

Smelt margarinen, tilsæt mælken og lad det blive håndvarmt. Rør gæren ud i den lune væde, tilsæt melet og ælt godt. Rul dejen til en aflang plade cirka 50x30 cm.

Rør fyldet sammen af margarine, sukker og kanel og fordel det over dejen med en kniv. Rul dejen sammen på den lange led som en roulade. Skær dejen i cirka 3 cm brede skiver og læg dem på en bageplade. Lad sneglene hæve 13 minutter og bag dem 15-20 minutter ved 200 grader.

Rør glasur af flormelis og vand og kom det på sneglene når de er afkølede.

