



Ingredienser

Dej:

50 g gær

2 1/2 dl mælk

100 g smeltet margarine

2 æg

4 spsk. sukker

En knivspids kardemomme

En knivspids salt

450 g mel

Fyld:

120 g margarine

3 spsk. sukker

1 spsk. kanel

Beskrivelse

Smelt smørret og bland det med mælken.

Smulder gæren i en skål og bland det med den lunkne væske.

Rør æggene i et af gangen.

Nu kommes kardemomme, sukker og salt i.

Bland melet i og rør det til en glat og smidig dej.

Dejen hæver til dobbelt størrelse.

Fyldet røres sammen, mens dejen hæver.

Rul dejen ud til en firkant og smør fyldet på.

Rul dejen sammen til en pølse og skær den ud i 14-16 stykker.

Sneglene kommes i en lille bradepande og pensles med lidt mælk.

Skal bages i ovnen ved 200 grader alm. ovn i 15 min.

Sneglene kan pyntes med glasur.