

FAMILIENS



Glutenfri

MEL-MIX

Glutenfri kanelnegle

Med kanel og kardemomme



Ingredienser:

Ca. 32 stk.

- 100 g smør el. margarine
- 5 dl vand eller mælk
- 50 g gær el. tørgær
- 1 dl sukker
- ½ tsk. salt
- evt. 2 tsk. stødt kardemomme
- 14 dl Familiens blå eller 12 dl Familiens gul mel-mix.

Fyld:

- 150 g smør eller margarine
- 1 dl sukker
- 2 spsk. stødt kanel
- Smeltet smør eller sammenpisket æg til pensling
- Perlesukker eller mandelflager til pynt

Tilberedning:

Smelt fedtstoffet i en gryde. Hæld mælk i gryden og opvarm til 37° C. Smuldr gæren direkte i skålen og rør det ud i en smule mælk.

Anvendes der tørgær blandes det direkte i melet. Følg vejledningen på gærpakken. Hæld resten af væsken i skålen. Tilsæt salt, sukker, kardemomme og næsten alt melet. Gem lidt mel, til dejen skal æltes.

Ælt dejen i skålen, indtil den begynder at slippe i kanterne. Lad dejen hæve tildækket i skålen i 20-30 minutter.

Til fyldet røres fedstof, sukker og kanel sammen.

Læg dejen på et meldrysset bord og ælt, tilføj evt. mere mel. Del dejen i to dele. Rul hver del ud til en firkant. Smør fyldet ud på dejen og rul den sammen på den lange led. Skær rullen i 3 cm brede stykker med en skarp kniv. Læg sneglene med snitfladen opad på pladen eller i små papirforme.

Lad kanelneglene hæve i ca. 30 minutter. Pensl dem og pynt, inden de bages.

Bagning: 250° C i 8-10 min. midt i ovnen.