



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

KANELSNEGLE

INGREDIENSER:

15 stk.

400 g Amo Hvedemel
100 g margarine (mælkefri)
50 g gær
50 g sukker
1 æg
2 dl lunken risdrik

Fyld:
100 g margarine (mælkefri)
100 g brun farin
Drys med kanel

Æg til pensling



SÅDAN GØR DU:

Smelt margarinen og kom risdrik i. Når det er fingervarmt opløses gæren heri.

Tilsæt mel og de øvrige ingredienser og ælt dejen til den er glat og ensartet.

Del dejen i to dele og form dem til kugler. Lad dem hvile tildækket og lunt i ca. 20 min.

Rul kuglerne ud til rektangler, der måler ca. 30 x 40 cm. Fyldet smøres på dejen og drysses med kanel.

Rul dejen sammen på den lange led, og skær skiver på ca. 2 cm tykkelse.

Sæt dem på en bageplade med bagepapir og lad dem efterhæve, lunt og tildækket i ca. 20 min. Pensles med æg inden bagning.

Bagetid: Ca. 10 min. i en 225°C forvarmet ovn (varmluft 200°C). Pyntes med glasur.

Opskriften er udviklet i samarbejde med

Amo