

Sænskir kanelsnúðar

Ofnhiti 200°C blástur

150 gr. smjör/smjörlíki

½ ltr. mjólk

1 bréf þurrger eða 1 matskeið

11- 12 dl. hveiti

1 ½ dl sykur

1 – 2 msk steyttar kardimommur

½ - 1 tsk salt.

Aðferð:

1. Bræðið smjörið í potti og hellið mjólkinni út í.

Setjið bönduna í skál og þegar hún er orðin um 37° er gerinu og ½ dl af sykri stráð yfir og látið freyða um 5 mínútur.

2. Setjið restina af sykrinum og saltið út í skálina ásamt hveitinu og kardimommunum.

3. Hrærið aðeins saman með sleif eða höndun og hnoðið síðan deigið á borði þar til það er slétt og sprungulaust.

4. Látið deigið lyfta sér undir rökum klút í u.þ.b. 40 mínútur.

5. Sláið deigið niður (taka úr loft) takið bút úr því og fletjið með kökukefli.

6. Penslið með bræddu smjöri eða mjólk, stráið kanelsykri yfir, rúllið upp og skerið í sneiðar.

7. Raðið snúðunum á pappírsklædda bökunarplötu (passa að hafa bil á milli)og bakið í um 15 mínútur.

Bakið við 170C í 10 – 15 mín.