

Snegle 24 stk

300 g mel

100 g margarine

50 g gær

1 spk sukker

½ tsk salt

1 æg

1 dl mælk (må ikke luges)

hæver til dobbelt størrelse

Deles i to dele. Rulles ud i 30cmx30cm

Fyld:

150 g margarine (skal være meget blødt)

150 g brun farin

2 tsk kanel

Fyldet fordeles, og det hele rulles sammen. ( 2 x 12 stk)

Rullerne deles i 12 stk hver. Sneglen trykkes flade enkelt vis, og efter hæver til dobbelt størrelse.

De pensels med æg

Bages midt i ovnen ved 220°C i 8 min