

## Kannelsnegler "amerikansk"...

### Ingredienser:

15dl mel  
2 dl sukker  
200gr. smør  
50gr. gær  
1/2 l mælk  
1 tsk. salt  
2 æg  
kardemomme

### Fyld:

200 gr. Smør  
200 gr. Sukker eller brun farin (jeg bruger sukker)  
Kanel (til det hele er dækket)

### Pynt/glasur:

100 g Philadelphia Naturell ost  
250 g Flormelis

1. Lun mælken og opløs gær heri. Tilsæt æg, sukker, kardemomme og salt. Kom mel i mens du blander, og så smeltet smør. Ælt til den er glat og ensartet.
2. Lad dejen hæve, tildækket og lunt til dobbelt størrelse ca. 1 time.
3. Rul ud i en avlang firkant 30 cm \* X cm (se billedet)
4. Fordel fyld ud over hele fladen
5. Rul sammen til en roulade og skær ud i ca. 5-8 cm stykker (se billedet)
6. Lad efterhæve, tildækket i ca. 20 min.

200 C i 20-25 min. hvis du laver dem store  
225 C i 10-15 min hvis du laver dem små.

Efter afkøling (stadig lune) pyntes med rigeligt glasur

