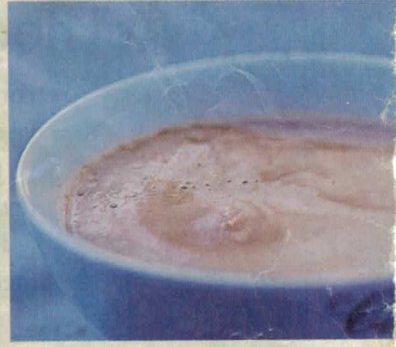




TRINES KØKKEN

AF TRINE HAHNEMANN



HERLIGE KANELSNEGLE

Da jeg fik børn, drømte jeg om at blive den mor, der var hjemme, når de kom fra skole - og som ville stå klar med te og hjemmebag i bedste Morten Korch-stil. Virkeligheden blev selvfølgelig noget anderledes end drømmen, men det er da blevet til et par eftermiddage i løbet af årene. For nylig tog jeg tidligt hjem for at bage ungernes yndlingssnegle. Jeg lavede te og tændte stearinlys - og ventede. Men ungerne - de kom ikke, for de havde travlt med deres! Men sneglene smag-

te stadig godt, da vi endelig mødtes - og her er de. Der bliver ca. 30 snegle ud af denne portion.

3 dl mælk
50 g gær
600 g hvedemel
50 g sukker
½ tsk. salt
250 g smør
ekstra mel til æltning

1 æg til pensling, sammenpisket

FYLD:

250 g smør
3 tsk. kanel
6 spsk. sukker

Lun mælken til lun-

ken. Rør gæren ud i den, og bland mel, sukker og salt i en skål. Smuldr smørret i med hænderne, til blandingen har konsistens som savsmuld; tilsæt den lunkne mælk, og rør dejen godt sammen. Læg dejen ud på bordet, og ælt den godt igennem - den er lidt klistret, men det kan sagtens lade sig gøre, hvis du har lidt mel ved hånden. Når den er smidig og glat, stil den til hævnning i en skål et lunt sted med et klæde over i 30 minutter.

Mens dejen hæver, la-

ves kanelfyldet: Smørret røres blødt med kanel og sukker - det er vigtigt at røre godt igennem, så der ikke er rene smørklumper i. Stil blandingen ved stuetemperatur, til den skal bruges.

Når dejen har hævet, drysses mel på køkkenbordet, og den rulles ud i ½ cm's tykkelse, 30 cm's bredde og 60-70 cm's længde. Fordel nu kanelfyldet på dejen, og sørg for, at det kommer helt ud til kanten, så der er fyld i hele sneglen, når dejen rulles ud. Rul nu dejen sammen på den lange led, så det ender med at være en lang pølse. Skær sneglene ud i 1 cm's tykkelse, og læg dem på bagepapir på bageplader og med et par centimeters afstand, ellers bager de sammen. Lad sneglene efterhæve i 20 minutter på bagepladerne under et klæde, og pensl med æg, inden de sættes i ovnen i 15-20 minutter ved 200°. Lad dem køle lidt af på en bagerist, inden de spises.

Sneglene smager bedst samme dag, men kan uden problemer lunes let i dagene efter og stadig være som friskbagte.

FOTO: LARS RANEK

