**Bag selv: Kanelgifler**

**Fremgangsmåde:**

Rul dejen ud så den måler ca. 50 x 30 cm og del den på midten, så du har to lige store stykker dej. Fordel de 350 g kanelremonce på de to stykker. Rul stykkerne sammen til en pølse og skaer dem i 10 lige store stykker (20 stk. i alt). Fordel dem på en bageplade (10 stk. på pladen af gangen) og bag dem ved 180 °C i ca. 12 min. Du kan med fordel pensle dem med aeg inden bagning.

**Pakken indeholder:** 1 kg faerdig dej

350 g kanelremonce

**Ingredienser:**

**Hvedemel**, sukker, vand, palmeolie, **aeg**, raps- olie, modificeret Stivelse, haevemiddel: (E450, E500), kanel, **vallepulver (maelk)**, fedtfattig **kvark** pulver, **hvedegluten**, emulgator: (E472b, E477, E322 (**soja**), salt, aroma, **maelkeprotein**, antiklumpningsmiddel: E341, fortykningsmiddel: E464, glukosesirup, **skummetmaelkspulver**, en- zymer, naturlig aroma, vitamin A



1. 2. 3. 4.



5.