**Bag selv: Kanelsnegle**

**Fremgangsmåde:**

Rul dejen ud på ca. 60 x 35 cm. Fordel kanelremoncen på hele stykket og rul stykket sammen til en pølse. Del pøl- sen i ca. 20 lige store stykker. Fordel sneglene på to bageplader, så der er 10 stk. pr. plade. Lad dem haeve under et viskestykke i ca. 30 min. Bag dem ved 200 °C i ca. 9 min. Når sneglene er kølet ned, pyntes de med glasur.

**TIP:** Du kan også bage sneglene i en form (bradepande eller lignende) så de vokser sammen under bagningen.

**Pakken indeholder:** 1 kg faerdig dej

250 g kanelremonce 250 g glasur

**Ingredienser:**

**Hvedemel**, vand, sukker, rapsolie, gaer, emul- gator: (E471, E481), AEG, **vallepulver (maelk)**, haevemiddel: (E450, E500), salt, psyllium   
frøskal, kokosolie, **hvedegluten**, enzymer   
(**hvede**), aroma, glukosesirup, **maelkeprotein**, farvestof: E160a, **hvedemaltmel**, melbehand- lingsmiddel: E300



1. 2. 3. 4.



5. 6. 7.