

Snegle I Bradepande.

Indsendt af: John Malmer
Hugo's Country Køkken.

250 g mel
100 g smør eller margarine
25-30 g gær
1 æg
50 g sukker
1 dl lunken mælk
½ tsk. kardemomme
1 knivspids salt

Remonce:

150 g smør eller margarine
200 g puddersukker
1 spsk sirup
Sukker og kanel til drys
Glasur (flormelis og vand)



Mel, sukker, kardemomme og salt blandes i en skål. Mælken lunes (max 37 grader) og gæren opløses heri.

Margarinen/smørret smeltes - kun lige akkurat smeltes og hældes i melet og det hele vendes let sammen.

Så tilsættes mælk med gær og ægget og det hele æltes til en dej der kun lige akkurat slipper. Dejen hæver på et lunt sted ½ times tid.

Dejen rulles nu ud til en aflang firkant på en et par millimeters tykkelse.

Remoncen smøres ud over hele dejen som derefter rulles forsigtigt sammen.

Dejrullen skæres i 1 cm (ca.) skiver som lægges på en bageplade med bagepapir og trykkes flade så de får en passende størrelse.

De rå snegle drysses let med sukker og kanel og står og hæver i ½ times tid.

Rør glasuren (den skal være ret stiv) medens sneglene hæver.

Når hævnningen er ovre pensles sneglene med æggestrygelse (æg pisket med en gaffel) og sættes i ovnens nederste halvdel ved 200° i 10-12 minutter, de skal være "gyldne".

De lune snegle gives en klat glasur på midten og køler lidt af før servering.