

# Høje snegle

8 stk -af en nem og anderledes type wienerbrød

Kanelremonce

125 g blødt smør

125 g brun farin

8 g kanel

Dejen

100 g mælk

1 æg

35 g gær

65 g sukker

Blandes i røreskålen,

pisk med et piskeris til gæren er opløst

Tilsæt

4 g salt

8 g **Frost** (hvis du vil have så luftige snegle som muligt)

325 g mel 10% fra fryseren (-18°)

160 smør

Smørret skæres ud i skiver af ca 5 mm

Det hele tilsættes røreskålen og der æltes med kagespartel i 10-20 sec. Så dejen samles med smørret ikke er rørt ud i dejen.

Dejen lægges på godt med mel og rulles ud og foldes i 3 lag.

Dejen vendes 90° og rulles den anden vej, nok til at kunne foldes igen i 3 lag.

Vendes 90° og rulles ud igen og foldes i 3 lag, så dejen har fået 3x3 lag i alt.

Der kan laves kagecreme mens dejen hviler i 5-10 min

## Kagecreme

200 g vand

60 g **kagecremepulver**

Blandes og pisk hurtigt med piskeris i 1 minut.

Er klar og stiv efter få minutter. *(Det sagde han også i går)*

Den stive creme kommes i en **sprøjtepose**

Dejen rulles ud i længde 45 cm x brede 35 cm.

Kanelremoncen smøres på hele overfladen med en **palet**

Dejen deles i 4 på langs.

Klip spidsen af **sprøjteposen** med **kagecreme** og lav en streg i midten af de 4 stykker.

Fold stykkerne sammen, så creme og remonce er inden i dejen.

Del stykkerne i 2, så det giver 8 stk i alt.





Hvert stykke rulles sammen og sættes i en **bagering Ø9,5** med den åbne side opad. Sør bagekunst til livsglæde

De hæver nu i bordstikket med telt over i ca 1,5 time, da dejen er kold.  
Det er vigtigt at de er ordentligt hævet inden bagning.

Bages ved 190 grader i 19-20 minutter med varmluft  
Kik ikke til dem under bagning og lad dem køle af i ringene.

En blød vand glasur med kogende vand og flormelis, hældes over de afkølede snegle.

Velbekomme...