



Snobrød er en klassiker, når det kommer til mad over bål.

Se her, hvordan du kan pimpe dit snobrød og lave et snobrød i kanelneglstil.

Ingredienser: (til ca. 6 stk. snobrød)

- 3 spsk olie
- 2 dl lunken vand
- 1/2 pakke gær
- 2 tsk. Sukker
- 1/2 tsk. Salt
- 6 dl hvedemel

Hæld vand i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt mel tilbage). Ælt dejen godt igennem. Dæk skålen med fx et låg, og stil dejen til hævnning et lunt sted i ca. 1 time.

Nu er du klar til at pimpe dit snobrød KANELSNEGLS-STYLE:

- 100 g blødt smør
- 100 g brun farin
- 2 tsk. Kanel

Del dejen i 6 stykker, og rul hvert stykke ud til et tyndt rektangel på ca. 10x40 cm. Lav nu fyldet ved at røre det bløde smør sammen med den brune farin og kanelen.

Fyldet smøres nu ud på dejstykkerne, og de rulles sammen til en tynd pølse ligesom med en normal snobrødsdej. Du er nu klar til at vikle det om din pind og bage det som et normalt snobrød.

VELBEKOMME!