

# Kannelsnúðar

## Efni:

3/4 dl mjólk

3/4dl heitt vatn

2 tsk þurrger

2 msk sykur

1/4 tsk salt

2 msk matarolía

1 lítið egg

1 msk hveitklíð

4–5 dl hveiti

mjólk til að pensla með og

2–3 msk kanelsykur í fyllingu

## Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 50 °C.
2. Setjið allt í skál, nema 1 dl af hveitinu og hrærið vel saman. Stráið hveiti yfir og látið deigið hefast á volgum stað ef tími er til.
3. Hrærið deigið og hnoðið, ef til vill þarf að bæta við hveiti.
4. Fletjið deigið út í ferhyrning, örlítið aflangan og penslið með mjólk og stráið kanelsykri yfir.
5. Rúllið upp og skerið 1 ½ - 2 cm þykkar sneiðar, gott að nota tvinnu til að þeir verði fallegri.
6. Setjið á ofnplötu með pappír.  
Munið eftir að hafa bil á milli því að snúðarnir stækka í ofninum.
8. Setjið snúðana inn í 50 °C heitan ofninn í 8 mínútur, hækkið svo hitann í 200 °C og bakið áfram í um það bil 15 mínútur. Eða látið lyftast við yl í 15 mínútur og setjið síðan í 200 °C heitan ofn og bakið í 12–15 mínútur.