

Kannelsnúðar

Áhöld: skál, mæliskeiðar, desilíttramál, sleikja, sleif, kökukefli

Hráefni:

2 tsk þurrger

1 dl mjólk (volg)

1 msk sykur

$\frac{1}{4}$ tsk salt

$\frac{1}{2}$ dl klíð

25 g brætt smjörlíki

2 $\frac{1}{2}$ dl hveiti

Volg mjólk sett í skál, þurrger, sykur salt og klíð bætt í. Þá er hveitinu hrært saman við og deigið látið lyfta sér um stund á hlýjum stað. Breitt út í ferkantaða köku. Penslað með mjólk eða smjörlíki og kanilsykri deift yfir. Látið lyfta sér aftur í 15-20 mínútur. Bakað við 200°C í 12-15 mínútur.