

EFTIRLÆTISBAKSTUR GUDRÚNAR OG FJÖLSKYLDU



KANILSNÚÐAR MEÐ MARSIPANI

50 g pressuger eða 1 pakki þurrger
100–150 g smjör eða smjörlíki
5 dl ylvolg mjólk
1/2 tsk salt
1 1/2 dl sykur
ca. 12–13 dl hveiti

FYLLING:

brætt smjörlíki, kanilsykur og marsipan eftir smekk.



AÐFERÐ:

Blandið gerinu saman við ylvolga mjólkina. Blandið þurrefnunum saman í skál, myljið smjórið eða smjörlíkið út í og hellið síðan gerblöndunni saman við. Gott er að hnoða allt saman í hrærivélarskál eða einfaldlega með höndunum. Látið hefast undir rökum klút í minnst 30–60 mín.

Takið þá hluta af deiginu og fletjið út á hveitistráða borðplötu eða á plastdúk eins og Guðrún kys að gera.



Skerið kantana þannig að þeir séu allir jafnir.

Penslið yfir deigið með bræddu smjöri og stráið kanil þar yfir. Munið að þekja vel.

Myljið marsipanið í skál og stráið því yfir kanilinn.



Rúllið nú deiginu jafnt upp með báðum höndum og skerið svo í jafna bita. Setjið hvern bita upp á rönd og þrýstið á með fingrunum og látið á vel smurða ofnplötu. Nú eiga snúðarnir að hefast á plötunni í 30 mínútur.

Penslið að því loknu snúðana með þeyttu eggi og bakið í 250 gráðu heitum ofni í 5 til 8 mínútur.

Berið snúðana fram ylvolga með kakói, kaffi eða mjólk.

Verði ykkur að góðu!

Á myndunum sést vel sú aðferð sem Guðrún notar þegar hún býr til kanilsnúða með marsipani. Eins og vel sést þá er það auðveldara en ætla mætti.

1 kg hveiti
1 kg smjör
1 kg marsipan