

Kannelsnegle – 24 stk.

200 gram mandelmælk

100 gram margarine

Lunes til margarinen er smeltet

Lad afkøle til lunkent og rør 25 gram gær i og tilsæt:

2 spsk. rørsukker

2 æg

450 gram lys glutenfri melblanding

½ tsk. Salt

Ælt alt sammen til en stor kugle, der hæver 30 min.

Lav fyldet imens:

60 gram margarine

85 gram mørkt farin

4 tsk kanel

Rul dejen ud i et rektangel i 1/2 cm's tykkelse.

(Ca. 30 x 40 cm.)

Smør fyldet på.

Rul dejen sammen som en roulade.

Skær rouladen ud i 1 cm brede skiver.

Læg skiverne på en bageplade med bagepapir.

Efterhæv i 10 min - og bag sneglene i ca. 12 min. i en 200 grader varm ovn.

Disse snegle er bedst lune – men de kan fryses og varmes op i ovnen!