

Jordbærsnegle



Dej

2 dl mælk
1,5 tsk tørgær
2 æg
½ dl sukker
¾ dl smør
7,5 dl mel
½ tsk salt

Fyld

2 ½ dl friske jordbær, skåret i stykker
1 1/2 dl god jordbærmarmelade

Glasur

2 ½ dl flormelis
1 tsk vaniljesukker
2 spsk mælk

Lun mælk og smør og rør tørt i. Lad det stå i 5 min.

Rør æg, sukker og salt i og til sidst mel.

Dejen skal være blød og smidig.

Lad dejen hæve ca 45 min.

Rul dejen ud til en rektangel og smør marmeladen på.

Fordele jordbærstykkerne på marmeladen.



Rul dejen på den lange led og tryk kanten til.

Skær rullen i 8 stykker.

Smør en springform, kom sneglene i, dæk til og hæv ca 15 min.



Rør ingredienserne til glasuren sammen.

Bag sneglene ved 190 grader i ca 30 min eller indtil de er gyldne. Lad dem køle af inden glasuren kommes på.

