

Kanel Kringlestang (24 pers) 3 stænger

750 gr. Mel
150 gr. Magarine
150 gr. Sukker
75 gr. Gær (1,5 pk)
3 dl. Lunket Mælk
3 æg

Fyld.

200gr. Magarine
150 gr. Brun farin
45 gr. Kanel
200 gr. Marcipan

1. *Opløs gæren i den lune Mælk
Tilsæt Mel og de øvrige ingredienser, ælt dejen glat og ensartet*
2. *Lad dejen hæve lunt og tildækkrt ca. 15 min.*
3. *Del dejen i 3 klumper*
4. *Rul hver klump ud til 20x40 cm og smør fyldet på som et jævnt lag over det hele. Rul dejen stramt sammen fra den brede side til en roulade. Læg den på bageplade med bagepapir*
5. *Tryk Rauladen flad og klip store hakker/slidser i den med en saks, så remoncen bliver synlig.*
6. *Pensel m. sammenpisket æg 2 stk.*
7. *Lad den efterhæve lunt og tildækkrt ca. 40 min, medens ovnen forvameres til 220 grader, (varmluft 200)*
8. *Bag Kanelstangen ca. 20 min. Pynt m. hakkede nødder og perlesukker*