

GULERODSSNEGLE



Opskriften på fru Holmboes gulerodssnegle giver 14-16 stk.

Ingredienser

Dej

- 15 g gær
- 1 1/2 dl mælk
- 1 tsk groft salt
- 1/2 spsk sukker
- 3/4 dl olie
- 75 g rugmel
- 75 g grahamsmel
- 125 g hvedemel



Fyld

- 250 g gulerødder
- 3 spsk honning
- 2 1/2 spsk hvedemel
- 2 tsk kanel
- 1 spsk smør

Fremgangsmåde

- Smuldr gæren i den lune mælk
- Rør salt sukker og olie i
- Tilsæt rugmel, grahamsmel og rør det sammen
- Ælt hvedemel i (lidt ad gangen), til du har en smidig og glat dej
- Lad dejen hæve tildækket i 45 minutter
- Imens forbereder du fyldet.
- Kog de skrællede gulerødder og blend dem til mos
- Rør sammen med de øvrige ingredienser
- Rul dejen ud til et rektangel på ca 20×25 cm
- Smør fyldet på dejen og rul den sammen (ikke for løst)
- Skær den i 14-16 skiver
- Sæt på pladen og tryk dem evt en anelse (de hæver pænt meget)
- Efterhæv i 15 min.
- Pensl med æg og drys med sesamfrø
- Bag midt i ovnen ved 200 grader (alm. ovn) i ca 20 min.
- Afkøl på rist

Go' fornøjelse!