Hanne Sørensen´s kanelsnegle.

(24 stk.)

25 g. gær
1 dl. yoghurt naturel
½ dl. madolie
4 dl. vand
1 tsk. salt
1 tsk. sukker
2½ dl. havregryn
ca. 700 g. hvedemel

Remonce:
100 g. brun farin
100 g. smør
2 spsk. kanel

Bland yoghurt, madolie og vand. Rør gæren ud deri. Bland herefter salt, sukker og havregryn deri. Tilsæt ca. 700 gr. hvedemel. Ælt det hele godt igennem og lad det hæve ca. 1 time.
Del dejen i 2 portioner. Rul hver portion ud i et rektangel på ca. ½ cm. tykkelse. Fordel remoncen på de 2 rektangler. Rul stykkerne sammen til en roulade og skær hver roulade ud i 12 stykker. (Bages eventuelt i muffinsforme.) Pensl med et sammenpisket æg. Drys eventuelt med perlesukker.
Bag i varmluftsovn ved 175° i 12-14 minutter.

Velbekomme.