



Monsterlækker Kanelnegl

Kan du følge en opskrift?



Inden du går i gang

- Har du spurgt, om du må?
- Har du vasket fingre – grundigt?
- Har du også tjekket negle?
- Har du tørret bordpladerne af, så de er rene?
- Tænd ovnen på 200 grader – luftovn.



Køkkenting

- find følgende

- Et forklæde
- En gryde
- En ovn
- Et stykke bagepapir
- Et decilitermål
- En teske
- En spiseske
- En skål eller en røremaskine
- En kagerulle
- Et ovnfast fad
- En vægt



Forkortelser

- dl = deciliter
- pk = pakke
- tsk. = teske
- spsk. = spiseske
- g = gram
- cm = centimeter



Dej

- Rør disse 5 ting sammen i en skål.
- 5 dl vand
- 1 tsk. salt
- 1 pk gær
- 1 dl smeltet smør (eller solsikkeolie)
- ½ dl sukker





Dej

- Nu skal du tilsætte mel.
- 9 dl hvedemel (læs nedenfor)
- Ælt dejen rigtig godt! Den må ikke klistre fast på dine fingre.
- Du skal mærke efter.
- Måske skal du putte mere mel i.
- Den må heller ikke kunne klistre fast på køkkenbordet, for du skal kunne rulle den ud med kagerullen.



Kanelfyld

- 1 pk smør
 - 2 dl brun farin
 - 3 spsk. kanel
-
- Smelt smør, farin og kanel i en lille gryde ved meget svag varme.
 - Det må ikke boble.
 - Det skal blive helt flydende.
 - Nu skal det køle godt af.





1. Hvad nu?

- Du skal putte bagepapir i dit fad.
- Du skal veje 300 g dej og rulle den ud som bund til dit fad.





2. Hvad nu?

- Resten af dejen skal du dele i 2 lige store klumper.
- Rul den ene klump ud først.
- Den skal være aflang.
- 60 cm lang.
- 25 cm bred.





3. Hvad nu?

- Rul den anden klump ud.
- Den skal være lige som den første.
- Nu har du to flotte lange stykker dej!





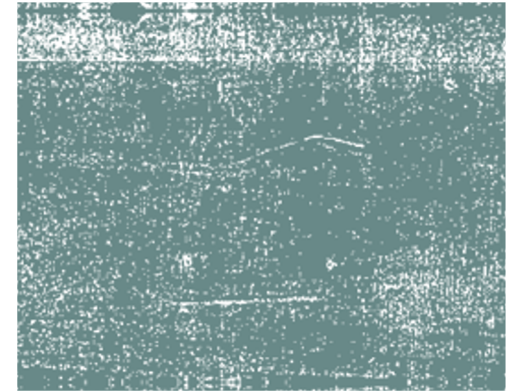
4. Hvad nu?

- Tjek om kanelfyldet i gryden er afkølet.
- Det må ikke være varmt.
- Fordel det på de to stykker dej.
- Lad 1-2 cm være fri for fyld se her.



5. Hvad nu?

- Nu bliver det lidt svært.
- Det er godt at have en hjælper, for nu skal der rulles.
- Rul forsigtigt, uden at mase fyldet frem foran dig.
- Det er en god idé at løfte dejen lidt, når den bliver rullet.





6. Hvad nu?

- Når du har rullet begge, skal du skære dem i små ens stykker.
- De skal være cirka 6 cm lange.
- Det gør ikke noget, hvis fyldet flyder ud.





7. Hvad nu?

- Sæt de små stykker op i fadet.
- Det fyld, der eventuelt er løbet ud på bordpladen, samler du bare sammen og hælder over fadet.
- Hvis du er tålmodig, kan du lade den hæve i 30 minutter.
- Hvis du er utålmodig, kan du bare sætte den i ovnen nu. Få hjælp af en voksen til ovnen.
- Sæt uret til 25 minutter.





8. Hvad nu?

- Når uret ringer, skal du igen have hjælp af en voksen.
- Tjek om den er lækker brun og ser færdig ud.
- Lad den køle af.
- SPIS og del med nogen, du holder af.

- Husk at tage et foto til dit Worddokument, hvor du skal skrive om, hvordan det gik.

- Mmmm...

