

SNOBRØD

Pift dit snobrød op ca. 6 stk.

Ingredienser:

25 g smør
2,5 dl mælk
25 g gær
2 teske sukker
1 teske salt
400 g hvedemel
Kanel remonce
Skinke, ketchup og ost
Chokolade
Marzipan



Forberedelse:

Smelt smøret i en gryde og tilsæt mælken, hæld i en stor skål og rør gæren ud heri. Tilsæt sukker, salt og hvedemel, gem lidt mel. Stil til hævnning et lunt sted i 1 time. Fordel herefter dejen i 6 lige store stykker.

For at pifte dine snobrød op kan du tage en dejklump og rulle den flad. Du kan herefter smøre en kanelnegle remonce (smør, kanel, sukker) ud på dejen, og rulle den sammen til en lang snobrødspølse. Herefter kan den snoes på pinden, ligeledes gøres med chokolade og marzipan. Det samme kan gøres med ketchup, skinke og ost.

God fornøjelse!