

## **Kanelgifler (fra "Godmorgen Danmark") 15-20 stk.**

### **Dej:**

35 g gær  
1 ¾ dl. Lunken mælk  
35 g sukker  
1 tsk. Salt  
1 tsk. Kardemomme  
35 g. smør  
425 g. mel

### **Remonce:**

150 g smør  
150 g sukker  
35 g kanel

### **Creme:**

2 æggeblommer  
2 spsk. Sukker  
korn af 1 stang vanille  
3½ dl. Mælk  
1½ spsk. Maizena

### **Fremgangsmåde:**

#### **Creme:**

Rør maizena ud i lidt kold mælk. Kom resten af mælken, æggeblommer, sukker og vanille i en kasserolle og varm op under middel varme.  
Tilsæt maizenablandingen og kog cremen godt igennem et par minutter. Afkøl cremen inden brug.

#### **Remonce:**

Smør, sukker og kanel røres til en jævn blød masse.

#### **Dej:**

Smuldr gæren i lunkent vand. Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt til en smidig dej. Stil lunt i 15-20 min.

Rul dejen til en firkant på ca. 50 x 20 cm og ca. 0,3 cm tyk.

Fordel først remonce over dejen. Derpå creme. Rul dejen "løst" sammen på den lange led. Tryk den lidt flad.

Skær med en skarp kniv skiver på 3-4 cm og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Lad giflerne efterhæve 45-50 minutter.

Pensl med æg og **bag i 8-9 minutter ved 235 gr. C.**