2

Hellið þessum yndislega glassúr yfir snúðana og borðið með bestu lyst. Það er alveg hægt að sleppa glassúrnum eða búa til hefðbundinn glassúr en ég mæli sterklega með þessum fyrir þá sem fíla rjómaost.

3

Rúllið lengjunni upp og skerið í stóra bita.

Setjið klút yfir snúðana og leyfið þeim að hefast þangað til þeir hafa tvöfaldað sig í stærð.

4

5

Bakið þá í um það bil fimmtán mínútur við 200°C.

GLASSÚR!

Hráefni:

150 g hreinn rjómaostur
8 msk. flórsykur
3 msk. vanillusykur
4 msk. mjólk

1

Hrærið öll hráefnin vel saman.