



Kanelbolle-skolebrød

Ingredients

Gjærdeig:

- ♥ 100 g smør
- ♥ 5 dl helmelk
- ♥ 50 g gjær
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 2 ts kardemomme
- ♥ 2 egg
- ♥ 1 kg hvetemel

Kanelfyll:

- ♥ 200 g smør
- ♥ 200 g brunt sukker
- ♥ 3 ss kanel

Vaniljekremfyll:

- ♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)

Pynt:

- ♥ 5 dl melis
- ♥ ca. 5 ss vann
- ♥ 200 g kokos

Instructions

Gjærdeig:

Smelt smøret og bland med melken. Varm opp væsken til den er fingervarm. Rør gjæren ut i væsken.



Bland i sukker, kardemomme og lett sammenvispede egg. Ha så i hvetemelet og elt deigen i kjøkkenmaskinen i ca. 10 minutter, til den er jevn og smidig. La deigen heve i 1 time.

Forming og steking:

Del deigen i to deler. Kjevle ut hver del til et stort rektangel.

Bland mykt smør, brunt sukker og kanel og smør kremen over leivene. Rull leivene sammen fra langsiden og skjær rullene i skiver. Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater. Press ned store, dype gropene i hver bolle med fingrene.

Etterhev bollene i ca. 30 minutter. Gå over gropene på nytt og press dem ned slik at de blir store og dype.

Ha vaniljekremen i en sprøytepose med rund sprøytetipp og sprøyt vaniljekrem i gropene.

Stek kanelbollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 10-12 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Pynt:

Lag tykk melisglasur. Bruk en smørekniv til å smøre glasuren rundt vaniljekremen på hver kanelbolle.

Ha kokos i en skål og press bollene ned i kokosen slik at kokosen fester seg i melisglasuren.

La glasuren stivne.

Tips

♥ Det går fint å bruke ferdigkjøpt vaniljekrem, men aller best blir bollene om du bruker [Hjemmelaget vaniljekrem](#).

♥ Det er viktig at du presser gropene godt ned slik at det blir god plass for vaniljekremen, ellers risikerer du at vaniljekremen flyter utover når bollene hever under steking.

♥ Pakk bollene godt inn i plast så de holder seg myke. Kanelbolle-skolebrød kan gjerne fryses!

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23797>