



## Kanel i svingene

### Ingredienser

50 g gjær  
5 dl H-melk  
100 g smør  
2 egg  
200 g sukker  
2 ts kardemomme  
1 kg hvetemel



detsoteliv.no

### Fyll:

50 g smør  
4 ss kanal  
4 ss sukker

### Pynt:

5 dl melis  
3 ss vann

### Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm smørblanding til den er lunken (i underkant av 37 °C). Smuldre gjæren i en bakebolle og løs den opp i en del av smør- og melkeblanding. Tilsett resten av væsken og sammenpisket egg. Bland så i sukker, kardemomme og hvetemelet. Elt deigen godt (ca. 10 minutter med kjøkkenmaskin).

Hev deigen til lunt i 1 time.

Del deigen i 2 emner. Ha eventuelt litt ekstra mel på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver (ca. 25 x 40 cm).

Smelt smøret til fyllet og pensle på leivene. Strø jevnt over med sukker og kanel.

Rull leivene sammen fra langsiden. Skjær hver rull i ca. 2 cm tykke skiver. Sett skivene på stekeplater dekket med bakepapir. Etterhev bollene i 20 minutter.

Stek bollene midt i ovnen ved 220 °C i ca 10 minutter. Avkjøl bollene helt før du pynter dem med litt tykk melisglasur.

### Tips

**Kanel i svingene** er kjempefine å fryse uten melisglasur.

Hvis du fryser dem med glasur risikerer du at glasuren flasser litt av etter tiningen (men det gjør jo ikke så mye..).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kanel-i-svingene>