



## Kanelbrød

### Ingredienser

75 g smør  
1 dl melk  
25 g gjær  
1 egg  
2 ss sukker  
250 g hvetemel

### Fyll:

125 g smør  
100 g sukker  
1 ss kanel  
0,5 ts nellik  
75 g marsipan

### Pynt:

2 dl melis  
1 ss vann

### Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Rør i sammenpisket egg og sukker. Bland så i hvetemelet til en jevn deig. Hev deigen i 40 min.

Rør imens sammen mykt smør, sukker og krydder til fyllet. Riv marsipanen eller hakk den opp i små biter.



Kjevle ut deigen på melet bord til et rektangel som er ca 25x35 cm. Fordel smørkremfyllet og deretter marsipanbitene over leiven. Rull sammen leiven fra langsiden. Legg rullen i en smurt brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen. Klipp noen dype hakk på toppen av rullen til pynt. Etterhev i 30 min.

Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl kaken litt i formen før den hvelves ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et fat. Når kaken er helt avkjølt, kan den pyntes med tykk melisglasur.

## Tips

"Kanelbrød" er fin å fryse, men helst uten melisglasur.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kanelbrod>