Kanelboller stekt i vaffeljern (Kanelbollevafler)

Ingredienser

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

Fyll:
♥ 200 g smør
♥ 200 g brunt sukker
♥ 3 ss kanel

Fremgangsmåte

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.

Kjevle ut deigen til et stort rektangel (ca. 40 x 60 cm).

Bland mykt smør, brunt sukker og kanel og smør kremen over leiven. Rull sammen leiven fra langsiden. Skjær rullen i skiver som legges utover bordet.

Stek kanelbolleskivene i vaffeljern på middels varme. Press lett på lokket slik at kanelbolleskivene flates litt utover i jernet. Jeg bruker belgisk vaffeljern, men det

går også å bruke vanlig vaffeljern. Tilpass temperaturen på vaffeljernet. Det pleier å ta 2-3 minutter til kanelbollevaflene blir gjennomstekte.

Avkjøl kanelbollevaflene på rist og server dem nystekte.

Tips

♥ Kanelbollevalfer smaker best samme dag.

♥ Et nyttig tips er å fryse ustekte kanelbolleskiver du ikke vil bruke med det samme. Så kan du hente dem ut av fryseren senere, tine dem i 20 minutter, og så steke dem i vaffeljernet. Og vips har du nystekte kanelbollevafler!

♥ Ferdigstekte kanelbollevafler kan også fryses.

♥ Alternativt kan du steke noen av kanelbolleskivene du ikke vil legge i vaffeljernet på vanlig måte i stekeovnen. Stek de vanlige kanelbollene i så fall på midterste rille ved 230°C i ca. 10 minutter.

♥ Husk å rengjøre vaffeljernet godt etter bruk. Det blir nokså skittent av fyllet i kanelbollene som smelter i jernet og etterlater seg rester. Det kan være lurt å gjøre dette så raskt som mulig etter at du ferdig med stekingen og før vaffeljernet er helt avkjølt. Da unngår du at restene størkner i jernet og blir harde og enda vanskeligere å fjerne. Bruk en tannpirker eller myk kost til å fjerne de skitne partiene mens de er varme, og sett deretter jernet på høykant med kjøkkenpapir under slik at overflødig fett renner ut av jernet.

VASKEVAFFEL:
Et tips hvis vaffeljernet er veldig skittent er å lage en såkalt "**vaskevaffel**". Det er ikke meningen å spise en vaskevaffel, den lages og stekes kun med formål å rense jernet. Bland sammen 1 dl hvetemel, 2 ss salt og 0,5 dl vann til en bløt deig. Legg denne deigen i vaffeljernet og press jernet godt sammen. Stek vaskevaffelen i noen minutter. Når du fjerner vaskevaffelen vil du se at mesteparten av det skitne i jernet følger med vaskevaffelen, og den etterlater seg et rent jern. Gjenta hvis nødvendig.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kanelboller-stekt-i-vaffeljern-kanelbollevafler