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

Fyll:
50 g smør
4 ss kanel
4 ss sukker

Pynt:
5 dl melis
3 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm smørblandingen til den er lunken (i underkant av 37 °C). Smuldre gjæren i en bakebolle og løs den opp i en del av smør- og melkeblandingen. 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kanel-i-svingene