Kanelsnurrer med rosiner



Ingredienser

150 g smør
5 dl melk
1,5 dl sukker
50 g gjær
1 egg
1 ts bakepulver
ca 1,5 liter hvetemel

Fyll:
100 g smør
1 dl sukker
1 ss kanel
1 ts kardemomme
2 dl rosiner

Pensling:
1 egg

Pynt:
2 dl melis
1-2 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm smørblandingen til den er lunken (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,

bakepulver og mesteparten av melet. Elt deigen godt og hev til dobbelt størrelse.

La rosinene ligge i bløt i varmt vann i 30 min.

Del deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver. Smør over mykt smør. Bland sukker, kanel og kardemomme og strø over de smurte leivene. Fordel deretter de bløtede rosinene over deigen.

Rull leivene sammen fra langsiden. Skjær hver rull i ca 1-2 cm tykke skiver. Sett skivene på stekeplater dekket med bakepapir eller ha de i muffinsformer av papir. Etterhev bollene i 20 min. Pensle over med litt sammenpisket egg.

Stek bollene midt i ovnen ved 230-250°C i 10 min (jeg bruker aldri mer enn 230°C). Pass på at de ikke blir for brune! Avkjøl bollene helt før du pynter dem med litt tykk melisglasur.

Tips

"Kanelsnurrer med rosiner" er kjempefine å fryse uten melisglasur. Hvis du fryser dem med glasur risikerer du at glasuren flasser litt av etter tiningen.

Se også oppskrift på "Svenske kanelbullar", "Franske kanelboller", "Kanel i svingene" og "Cinnamon Buns".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kanelsnurrer-med-rosiner